Numer pojedynczy—1 zł.

Warszawa. Październik 1927 r. Rok III. № 10

Pszczelnictwo Polskie

ORGAN NACZELNEGO ZWIĄZKU TOWARZYSTW PSZCZELNICZYCH RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC.

ADRES REDAKCJI: Warszawa, ul. Miodowa № 14. Tel. № 62-38.

Konto P. K. O. Nr. 11,218

Redaktor odpowiedzialny STANISŁAW BRZÓSKO.

Redaktor odpowiedzialny przyjmuje w środy i czwartki od godz. 10 rano do 4 po południu. Redakcja i Administracja czynna codziennie z wyjątkiem świąt od godz. 10 rano do 4 po poł.



Pasieka vozostała vo ks. J. Dzierżonie.

Nieco o witaminach.

(Dokończenie).

Różne spostrzeżenia, zrobione przy badaniach witaminowych.

Już w roku 1910 spostrzegł Hulczyński, że przy dyjecie, któraby bezwarunkowo w zwyczajnych warunkach spowodowała chorobę rachityczną, taż nie rozwija się, jeżeli na dyjecie trzymany objekt wystawiony jest na działanie promieni ultra-fioletowych. Nawet słoneczne promienie wywierają na młode zwierzęta podobne działanie, jak witaminy A. To też zrobiono próbę z młodemi pieskami, którym w pokarmie żadnych tłuszczów nie dano, i mimo tego nie okazały najmniejszej skłonności do choroby rachitycznej, skoro tylko dostatecznie wystawione były na promienie słoneczne. Sztuczne światło słoneczne tak samo działa, jak naturalne. Spostrzeżenie powyższe tłumaczy nam fakt, dlaczego mieszkańcy dalekiej północy, gdzie słońce nie wyżej, jak nad horyzontem się podnosi, zmuszeni są spożywać duże ilości tłuszczów zwierzęcych, w przeciwieństwie do krajów tropikalnych, gdzie mięso i tłuszcze prawie nie są używane, a jednak ludzie żyją tam do późnej starości.

Najnowsze badania uczonych, jak Cowell, Hess, Steenbek, Drumond i wielu innych, pokazały nam, że promienie ultra-fioletowe działają również na produkta pokarmowe, powiększając w nich ilościowo witaminy. Najjaskrawiej występuje działalność tych promieni przy colosterynie, tym zbiorniku witamin, i tak bogatym w nie tranie. Chemicznie czysty tran nie zawiera żadnych witamin, wystawiony jednak na działanie promieni słonecznych nabiera stopniowo wielką zawartość witamin. Należy tu wyjaśnić, że promienie słoneczne działają tylko bezpośrednio, gdyż ultra-fioletowe promienie słoneczne nie przenikają przez szkło, jak np. do butelki.

Ale „jak w dobrem już siedzi zarodek zła“, tak i w naturze siła lecznicza może być zarazem i trucizną. To samo dzieje się z ultra-fioletowymi promieniami, które nietylko do życia pobudzają, ale też i na życie tamująco podziałać mogą. Zilwa pokazał, że przy dłuższem działaniu ultrafioletowe promienie niszczą całą zawartość witamin w tranie. Główna trudność polega zatem na ścisłej kontroli promieni, aby działalność ich nie była burząca, lecz witaminy tworząca.

Przy prawidłowem naświetleniu tłuszczów roślinnych ultra-fioletowymi promieniami, powinny one tyle witamin zawierać, aby stanęły wartościowo narówni ze zwierzęcymi, co też rzeczywiście skonstatowano, ale przy tej operacji nabierają roślinne tłuszcze zarazem i specyficznego nieprzyjemnego zapachu tranu. Dotychczas nie zdołano usunąć jego zapachu.

Dopóki możność otrzymania czystych witamin nie zostanie oficjalnie naukowo stwierdzoną, oraz ich osobisty skład i charakter działania gruntownie zbadany, należy z ostrożną rezerwą przyjmować zdania i wywody. Że nauka jest już bardzo blisko prawdy, dowodzą dotychczas przeprowadzone badania nad witaminami, których rezultaty stwierdzają od wieków nabyte doświadczenia u wszystkich narodów świata.

Wszystko, co powyżej podano o witaminach, daje się w krótkich słowach streścić jak następuje:

Witaminy są to substancje, zawierające azot. Chemiczna struktura ich nie jest jeszcze zbadaną.

Witaminy występują w nadzwyczaj małych ilościach w wielu produktach żywnościowych, jak mleko, ma-

sło, jaja, jarzyny, sałata, owoce, miód. W wielu gatunkach owoców witaminy leżą bezpośrednio pod samą skórką. W ryżu znajdują się one tylko w łusce i zarodku.

Dłuższy brak witamin w naszych pokarmach może spowodować ciężkie choroby. Niezwykle bogatą ilość witamin wprowadzamy do naszego organizmu przez spożywanie surowych owoców (nie wyłączając orzechów), sałaty, oraz już wyżej wspomniane miód, mleko, jaja, masło i t. d.

Przez dłuższe gotowanie tracą witaminy stopniowo swoją siłę.

* * *

Teraz należy poruszyć temat „Witaminy i miód“.

Miód jest to medycyna, pełna tajemnic. Skarbu jednej kropli miodu nikt jeszcze nie wykorzystał. Miód jest to zanadto skomplikowane ciało, aby się ono dało określić w ciasnych ramkach. Są i tu siły działające, ale nie dają się rozpoznać.

Że miód w wysokim stopniu posiada siłę odżywczą i jeszcze więcej leczniczą, znane było już widocznie w okresie kamiennym, jak wnioskować można z odnalezionych rysunków na skałach, gdzie pokazano, jak człowiek ręką sięga do gniazda pszczół na drzewie. Po cóż, jak nie po miód?

Wystarczał ludziom fakt, że miód i inne różne pokarmy są mniej lub więcej smaczne i do codziennego życia potrzebne. Tysiące lat trwająca praktyka kuchenna wyróżniła wszystkie te produkty, w których obecnie nauka stwierdziła istnienie witamin. Jednak tylko takie dane mają wartość naukową, które w każdej chwili i przez każdego sprawdzone być mogą.

Z Wszechsłowiańskiego Zjazdu i Wystawy w Pradze



Wacław Piwniczka,
członek prezydjum i Komitetu wykonawczego, który, pełniąc obowiązki gospodarza, wiele się przyczynił do powodzenia wystawy.

Witaminy w miodzie.

Od kilku tysięcy lat przechowana jest nauka o życiodajnych własnościach miodu: przy regularnem spożyciu jego wielu doczekało się głębokiej starości, nie wiedząc o tem, że obecnie nauka przyznaje miodowi zawartość nie bylejaką, ale *wszystkich dziś znanych witamin od A do E.*

Nasz polski miód, zebrany z tak bogatego materjału różnorodnej przyrody naszego kraju, musi już tem samem osobliwie bogatym być w witaminy. Dlatego zachowajmy pewną ostrożność przy rozpuszczaniu twardego miodu, aby uchronić cały zapas witamin przed możliwością zatraty choć małej ich cząstki.

Kwestja różnicy zdań co do zawartości witamin w miodzie, polega prawdopodobnie w rozbieżnych drogach tych badań i dozach mikroskopijnych, w jakich witaminy wogóle występują. O ile sprawdzą się wywody japońskiego badacza Katsumi Tabahahi, to zawartość witamin w pokarmach naszych nie powinna przekroczyć granicy jednego stutysięcznego grama.

Jeżeli, jak stwierdzono, promienie słoneczne mają zdolność wytwarzania witamin, to już chyba w miodzie nie może ich zabraknąć, skoro pszczoły czerpią materjał miodowy z tak czystych i szlachetnych naczyń słonecznych, jak kielichy kwiatów. Właśnie, w miodzie powinny się wszystkie, odkryte i jeszcze dotąd nie odkryte,

witaminy znajdować. Tymczasem przyznano rzeczywiście naukowo zawartość witamin A. B. C. D. E.

Więc niema chyba obawy, aby nasz miód miał się zdyskredytować, jak jeden z pszczelarzy się wyraził. Pozostanie on zawsze tym źródłem zdrowia, z którego czerpali je już nasi praojcowie. Jednak czasy zmieniły się radykalnie. W pogoni za chlebem codziennym z jednej strony, jak i łatwym zarobkiem, połączonym ze zbytkiem z drugiej strony, zatracili ludzie czas na krytyczną ocenę swego zdrowia. Apteki dostarczają nam tyle cudownych, możliwych i niemożliwych, środków leczniczych, że dziwić się należy, skąd się biorą coraz nowe choroby. Natura, ta największa przyjaciółka ludzkości, daje nam swoje wytwory dla podtrzymania naszego nadszarpanego zdrowia. Najszlachetniejszym wytworem jej jest bezprzecznie nektar z kwiatów, bo szczyt rozwoju życia rośliny leży w czasie rozwinięcia kwiatu.

Pomijam tutaj istotne źródło pochodzenia nektaru, który pośrednio jest przeważnie zwierzęcym. Wyczerpujący i bardzo interesujący wykład miał na ten temat dr. Ludwik Arnhart „Jak powstaje nektar miodowy".

Z tylu różnorodnych źródeł czerpany jest nektar, że produkt jego—miód jest właściwie naszą apteką, bo Bóg stworzył rośliny dla pożytku człowieka i złożył w ich sokach prawdziwą moc uzdrawiania chorób.

Mylne również jest zapatrywanie, że miód dobry nie potrzebuje reklamy. Wszędzie i wszyscy powinni wiedzieć, że jest taki miód, który nie potrzebuje się kryć. Reklama musi być i miód musi sobie znowu wywojować honorowe miejsce tak na stole skromnego pracownika, jak i smakosza, bo wszędzie on potrzebnym jest. W skromnej formie i tani podany będzie dla robotnika, a w pięknym naczyniu pożądanym na wykwintnym stole.

Co się tyczy konsumpcji miodu, to bardzo jest rozpowszechnione zdanie, że twardy miód gorszym jest i większy popyt jest na miód rzadki. Nie wszyscy kierują się własnym rozumowaniem i różne są wymagania konsumentów, z którymi się liczyć należy. Nie trzeba jednak hołdować zdaniu „Mundus vult decipi, ergo decipiatur" (świat chce być oszukanym, więc oszukujmy go), ale należy przekonać kupujących o wysokiej wartości naszego miodu. Czasy są teraz takie nerwowe, że reklama o miodzie nie powinna schodzić z oczów publiczności, zmusić ją do zastanowienia się i zawojować sobie na stałe jedną klatkę mózgową dla siebie. Bijmy się w piersi i przyznajmy się, że sami nie zwracamy uwagi na pojedyńczą reklamę, ale jak ona codzień w oczy bije, to nareszcie wzbudza naszą ciekawość.

— — — — — —

Oprócz witamin, kryje miód w sobie ciała biał-

Z Wszechsłowiańskiego Zjazdu i Wystawy pszczelniczej w Pradze.



Ogólny widok prawego skrzydła olbrzymiego pawilonu.

kowe, tak zwane *fermenty,* które są niemniej cennym czynnikiem w miodzie, jak witaminy.

Dla zapoznania się z nimi powinien pszczelarz tę część chemji znać, choć jest ona jedną z trudniejszych. Weźmy, naprzykład, zawiły produkt, podobny do cukru, jak krochmal, który otrzymujemy z kartofli lub zboża. Stanowi on prawdziwą budowę wieży z atomów węglanu, wodoru i tlenu. Jeżeli (tak samo obrazkowo mówiąc) rozbijemy tę wieżę, otrzymamy różne gatunki „cukru". Proces ten rozbijania znany jest przy fermentacji. Rumowiska tej wieży już nie są tak skomplikowane. Stanowią one bisacharaty lub dwucukry, z których dla nas najbardziej interesującym jest cukier trzcinowy (sacharoza). Przez rozłożenie (inwertowanie) tego dwucukru otrzymujemy dwa jednocukry (dekstrozę i lewulozę). Miód, coprawda, nie zawiera krochmalu, lecz sacharozę i to nie więcej, jak 8%. Miód daje nam najprostsze cukry, które prawie bez specjalnego trawienia przechodzą do krwi i organizmu.

Żadne sztuczne inwertowanie cukru nie zastąpi *naturalnego inwertu,* znajdującego się w miodzie, ponieważ pochodzi takowy z działania specjalnych, szlachetnych *białkowych* substancji organizmu zwierzęcego pszczoły. Białkowe te ciała nazwano *fermentami.* Przy każdym sztucznym inwertowaniu, wytwarza się prawie zawsze ciało chemiczne, które za pomocą reakcji Fieha daje nieomylnie charakterystyczne silne wiśniowe zabarwienie. Tym sposobem możemy w każdym miodzie fałszowanym wykazać sztucznie zainwertowany cukier.

Dodając do próbki miodu trochę krochmalu, ogrzewamy w wodnej kąpieli do 40 stopni C., i stwierdzamy łatwo obecność fermentu diastazy przez dodawanie roztworu jodu. Póki krochmal nie zostanie przez inwertazę rozłożonym, zauważymy silnie niebieskie zabarwienie w badanej próbce.

JERZY RUNDSTEIN.

Cztery księgi bartne nowogrodzkie z XVII-go i XVIII-go wieku.

(Ciąg dalszy).

Z kolei należy zająć się opisem zewnętrznym czterech ksiąg bartnych nowogrodzkich, poczem zapoznać pokrótce Szanownych Czytelników z treścią ksiąg owych, będzie to zatem krótkie streszczenie „zawartości" ksiąg, w zakończeniu zaś podać wartość tych ksiąg dla badacza prawa bartnego oraz pomieścić ewentualnie pewne uwagi końcowe [1]).

---

[1]) Dodać należy, że na podstawie posiadanych przezemnie wiadomości księgi te badał p. B. Namysłowski, który oparł na nich częściowo swoją pracę p. t. „Znamiona bartne mazowieckie 17 i 18 wieku i inne znaki ludowe" (Przyczynek do heraldyki i folkloru), Poznań, 1927, por. op. cit. str. 8, 21—28, 43—46, tablice III do VI-ej oraz prof. dr. Leciejewski, por. Namysłowski, op. cit., str. 7, jako też ks. W. Kranowski — por. przedmowę w pracy niniejszej.

Poznajemy zatem fermenty po ich działaniu, ale dalej odmawiają posłuszeństwo retorta chemika, nie mniej i mikroskop. Tak samo, a nawet jeszcze zawilej przedstawia się dla nas ciało, o którym już była mowa, mianowicie witaminy.

Ferment ten, za pomocą którego pszczoła przemienia cukier trzcinowy na dekstrozę i laevulozę, nazywa się *inwertyna* lub *inwentaza*. W bogactwie tych fermentów leży nieoceniona wartość miodu. Każde silniejsze ogrzewanie miodu szkodzi jego wartości, gdyż fermenty giną proporcjonalnie do podniesienia temperatury miodu. Są to ciała białkowe, których działalność, jak i skład chemiczny dotąd nie są znane.

— — — — — — — — —

Muszę jeszcze zwrócić uwagę pp. Pszczelarzy na jedną, dotąd nieznaną zdolność pszczoły, mianowicie: stawianie trafnej diagnozy.

Pewien pszczelarz, lat powyżej 70-ki, zajmował się przez 40 lat specjalnie pszczołami i wszystkie czynności przy ulach wykonywał zawsze bez wszelkiej ochrony twarzy i rąk. Od pewnego jednak czasu zauważył ze zdumieniem, że pszczoły w dużej ilości jego samego okrążają bez wyraźnej chęci do ukąszenia. Powtarzało się to i nadal, tak, że staruszek nakoniec czuł się zmuszonym do nakładania siatki na głowę. Nie mógł sobie wytłumaczyć tak niezwykłego zachowania się pszczół i pogodził się z tym faktem. Jednocześnie odczuwał potęgujące się niedomaganie połączone z osłabieniem, co go nareszcie zniewoliło zasięgnąć porady lekarza.

Po dokładnem zbadaniu chorego, stwierdził lekarz, że pacjent cierpi na chorobę *cukrową*. Zagadka została rozwiązana.

Zarząd Zakładów Pszczelniczych „Zaborol“.

Czytajcie i rozpowszechniajcie „Pszczelnictwo Polskie“!

II. Opis zewnętrzny [1]).

Cztery księgi bartne nowogrodzkie, przesłane w r. 1926 przez profesora d-ra Leciejewskiego ze Lwowa do Archiwum Państwowego w Poznaniu [2]), pochodzą z XVII i XVIII w., dokładniej określimy, iż zawierają one akta z lat 1629 począwszy do roku 1739, a więc zgórą ze stuletniego okresu czasu.

Pierwsza księga oznaczona przez Archiwum Państwowe w Poznaniu sygnaturą: „Manuscr. E. 40“ Księga przybytków № 11/26, L. dz. 941/26, liczy stron 450 [3]), a właściwie 452 [4]). Okładka księgi tej jest skórzana, bez współczesnego napisu; nadmienić przytem należy, iż okładka jest oderwana.

---

[1]) Stosownie do daty pierwszych zapisek w księgach tych, nazwiemy księgą pierwszą — księgę, zawierającą zapiski od r. 1629 do 1669 włącznie; drugą — księgę od r. 1670 do 1707; trzecią — od 1682 (możliwie, że pierwsze akty pochodzą już z r. 1681) do 1709 r.; nakoniec czwartą — księgę z aktami od 1713 r. począwszy, a na 1739 kończąc. Ten sposób nomenklatury, najlogiczniejszy, stosuje Archiwum Poznańskie, w którem księgi te są przechowywane, stosuje go i p. B. Namysłowski, op. cit., str. 8 (por. przypisek 1).

[2]) O losach ksiąg bartnych nowogrodzkich pisze B. Namysłowski, op. cit., str. 8, por. także przedmowę ks. W. Kranowskiego do niniejszej pracy.

[3]) Numeracja stron została zrobiona obecnie ołówkiem niebieskim, bądź czerwonym; uwaga ta dotyczy wszystkich czterech ksiąg bartnych.

[4]) Pomiędzy stroną 61-ą a 62-gą znajduje się kartka (dwustronicowa) nienumerowana przez sprawdzającego tę księgę; strony te cytuję jako 61a oraz 61b; wobec powyższego, księga pierwsza liczy nie 450 stron, ale o dwie więcej, a zatem 452 stron.

Wina i miody owocowe.

(Ciąg dalszy).

Zły zapach ginie często od dobrego przewietrzenia, lub zagłusza się przez dodatek innego bardzo aromatycznego wina, np. z malin lub czarnych porzeczek.

Opalizację usunąć jest bardzo trudno; jeśli wino nie ma złego smaku, to najlepiej zabarwić je ciemnem winem z wisien, czarnych jagód, owoców bzu białego lekarskiego lub berberysu, Mahonji (cudny kolor soku!).

Poprawianie win przez mieszanie ich z sobą (krajanie win, fersznit) wchodzi już w zakres specjalnego działu gospodarstwa piwnicznego, który nazywa się kiperstwem. Tu także odnosi się t. zw. „ustawianie“ win, choćby niewadliwych, po skończonej fermentacji, dla dopełnienia ich barwy, bukietu, smaku, trwałości i t. p. Bez takiej korekty żadne wino z fabryki wyjść nie może.

Źle udane wino zwykle nadaje się jeszcze wybornie do użytku kuchennego na polewki, sosy i t. p. Jeśli jednak jest tak wadliwe, że żadnym sposobem poprawić, ani zużytkować się nie da, to wielkiej straty i tak nie poniesiemy, bo, pozwoliwszy mu skwaśnieć, otrzymamy doskonały ocet owocowy.

Powtórzyć tu należy, że przyczyną niepowodzenia jest zwykle niezachowanie należytej czystości w robocie. Ale, choć dobre wino owocowe zrobić nie jest łatwo, to jednak zrażać się nie trzeba, bo przecież „nie święci garnki lepią“; pijemy wina zagraniczne prawie wyłącznie owocowe — róbmyż je sami, a po paru próbach praca napewno uda się dobrze. Ileż to nieraz owoców sprzedajemy zabezcen; ile czereśni gnije, gdy pękają na drzewach w mokre lata! A ze wszystkiego tego

---

Ostatnie karty księgi, poczynając od 439-ej — dissolutae. Zdarzają się strony wyblakłe zupełnie, np. 1, 35, 248; na niektórych stronicach jedynie poszczególne słowa są czytelne, np. 2, 3, 41, 42, 45, 246, 247, 330, 450; nakoniec, spotykamy również strony puste, jak np. 263, 284, 303 strona. Kilka stronic jest przekreślonych; pisano, oczywiście, piórem gęsim, barwa inkaustu czasem bronzowa, czasem czarna, najczęściej wyblakła. Charakter pisma różny, zmienia się co kilka lub kilkanaście kartek [1]). Stan ogólny księgi pierwszej da się określić jako niezły. Księga ta jest objętościowo największą, gdyż dorównywa prawie trzem pozostałym księgom [2]).

Wymiar księgi omawianej: 15·6 cm. × 20·5 cm. [3]).

Natomiast *druga księga* znajduje się w bardzo złym stanie. Opatrzona sygnaturą „Manuscr. E. 41“ Księga przybytków № 11/26, L. dz. 941/26, liczy stron 154. Zachowała się jedynie okładka dolna, skórzana, tłoczona, bez napisu ówczesnego; brak również grzbietu.

Kartki tej księgi są w znacznej mierze zbutwiałe od brzegu bocznego

---

[1]) Jest to zrozumiałe, bo przecież w okresie czterdziestoletnim zmieniali się pisarze bartni; uwaga ta dotyczy i pozostałych ksiąg.

[2]) I — 452 str., II+III+IV — 154+190+152=496 stron, lecz pamiętać należy, że IV-ta księga jest in folio.

[3]) Taki sam wymiar mają księgi: druga i trzecia.

wino zrobić można, tylko trzeba je zrobić dobrze. Powyżej opisane oznaczenia kwasu i cukru są zasadniczo ważne, a w wykonaniu łatwe. Ale charakterystyką przeciętnego u nas usposobienia jest obawa każdego przyrządu chemicznego lub fizycznego, choć to są często rzeczy tak proste, że bez trwogi każdy dotknąć się ich może. Do wykonania naprz. naszych obliczeń i zrobienia tych „analiz“, prawie że wystarcza elementarne wykształcenie. Potrzebne materjały chemiczne można kupić w aptece, a wreszcie i same próby na żądanie każdy aptekarz wykona. Obliczenie dodatku wody i cukru, podług podanego wzoru, jest już tylko kwestją cierpliwości i dobrej woli.

Recepty. Aby dobre wino owocowe zrobić, potrzeba tylko dobrze zrozumieć zasady tego przerobu. Przepisów stałych być nie może, a ci autorowie, którzy podają takie recepty, niezawodnie w najlepszej wierze, mimowolnie wprowadzają w błąd czytelników, bo tylko powyżej podane zasady dają tę równowagę składowych części napoju, która czyni go winem. A jednak dla wielu osób te przepisy wydadzą się za trudne i za drobiazgowe. Zwykle żąda się — recepty. Dla tych upartych zmuszony jestem takie recepty podać, z całem jednak zastrzeżeniem, że one często zawieść mogą.

Owoce wogóle podzielić można na dwie grupy: z sokiem mniej kwaśnym i więcej kwaśnym. Do pierwszych należą głównie: dojrzałe agresty, gruszki, czereśnie, czarne jagody; do drugich: jabłka kwaśne, porzeczki, wiśnie, borówki. Śliwek rzadko używa się na wino, bo są wybornym materjałem na susz i powidła; maliny też się mało nadają, bo mają zbyt silny zapach, a są bardzo cenne na soki i marmolady — w każdej ilości i postaci. Mieszać z sobą różnych owoców nie należy. Lepiej mieć każde wino oddzielnie, bo daje to większą rozmaitość napojów i większą łatwość poprawiania ich wzajemnie, gdy są już gotowe. Dla soków

---

zewnętrznego, i tak, np., brak $^2/_3$ karty na str. 1—2, $^1/_2$ karty na str. 3—4, 145—146, $^1/_3$ karty na str. 5—6, 7—8, 90—91, 92—93, 137—138, 139—140, 141—142, 143—144 i t. p. Poza tem na str. 25—$^1/_3$ str. jest całkiem wyblakła [1]). Kilka stron jest przekreślonych. Co do charakteru pisma, sposobu pisania i zachowania się pisma należy zastosować te same uwagi, co przy księdze poprzedniej.

Wymiar księgi: 15·6 cm. $\times$ 20·5 cm.

Trzecia księga zachowała się w niezłym stanie [2]). №№ sygnatury są następujące: „Manuscr. E. 42“ Księga przybytków № 11/26, L. dz. 941/26. Liczy stron 190, jest zatem po księdze pierwszej pod względem liczby stron największą księgą. Okładka zachowana dobrze, zrobiona jest z miękkiej skóry bez napisów współczesnych, bez żadnych tłoczeń.

Kartki tej księgi są dissolutae. W księdze tej, zdaje się, brakuje pierwszej lub pierwszych kart (por. str. pierwszą tej księgi).

---

[1]) Pomijamy drobniejsze braki, w rodzaju braku w skutek zbutwienia $^1/_4$, $^1/_5$ i mniejszych części kartek, co bardzo często w 2-ej księdze się zdarza.

[2]) Wpływa na to fakt, że pochodzi ona z samego końca XVII wieku i początków XVIII wieku, jest zatem „młodszą“ od drugiej księgi; może tu wpływać również i sposób przechowania tej księgi i inne czasem drugorzędne okoliczności.

słodszych bliski prawdy jest stosunek: litr soku, 2 litry wody, 800 gr. cukru; dla kwaśnych: 1 litr soku 3 litry wody, 1200 gr. cukru. Cukier trzeba rozpuścić w wodzie, dolać sok i fermentować jak wyżej. Koszt butelki takiego wina wynosi 30 — 50 groszy; dla win słodkich najwyżej 1 zł.

Wina musujące, t. zw. szampany, najczęściej przygotowyje się przez proste nasycanie ich kwasem węglowym, tak jak to ma miejsce u wody sodowej. Wysokie ceny tych szampanów są zwykłym wyzyskiem nieświadomych. Można jednak bez trudności przygotować prawdziwe wina musujące następującym sposobem:

Gdy pierwsza fermentacja się ukończy, klarujemy wino możliwie czysto, najlepiej przez obłożenie go lodem w ciągu 1—2 dni, następnie zlewamy je w mocne butelki, korkujemy silnie maszynką i zalewamy lakiem. Jasnem jest, że zarodki drożdży tam się dostaną i że dalszą fermentację wino prowadzi w butelkach. Że jednak gaz węglowy wydostać się nie może, więc nasyca płyn, który nabiera takiej prężności, że, gdy po jakimś czasie butelkę otworzyć, to korek „strzela“ a wino z szumem wybucha. Z tej fermentacji jednak tworzy się zawsze pewien osad, który zwykle mąci się przy nalewaniu wina w kieliszki, szczególnie jeśli butelki leżały poziomo. W prawdziwem winie szampańskiem też tworzy się osad, ale przez ustawienie butelek do góry dnem gromadzi się na korku. Specjalnie uzdolnieni robotnicy umieją ten korek tak uchylić, że wybuchający płyn zmywa osad z korka, a napój zostaje czysty. W domowem wykonaniu to jest zbyt trudne.

Aby szampan dojrzał potrzeba kilku miesięcy, do roku. Jest słabszy jak normalne wino, ale nagromadzony kwas węglowy i brak dostępu powietrza zabezpieczają go od skwaśnienia. Wszelako na tak długie przechowanie jak wina o pełnej mocy liczyć nie można.

Szampan taki ze wszystkich niżej

W księdze trzeciej znajdują się strony przekreślone w całości lub w części, np. 18, 19, 22, 31, 36, 91, 133, 183; na niektórych stronach tylko pewne słowa dadzą się odczytać, np. 1 oraz 190, nakoniec, są stronice puste, jak np. 18-a strona.

Pozostałe uwagi, dotyczące ksiąg: pierwszej i drugiej, stosują się w całej rozciągłości i do księgi omawianej.

Format również, jak w poprzednich księgach: 15·6 cm. × 20·5 cm.

Nakoniec *czwarta księga*, która znajduje się w stosunkowo najlepszym stanie [1]), liczy stron 152. Opatrzona № sygnat.: „Manuscr. E. 43“ Księga przybytków 3/27, L. dz. 92/27. Oprawiona w okładkę ze skóry cielęcej na drzewie, o barwie czerwonej [2]), bez żadnych napisów.

Na części wewnętrznej górnej okładki ciekawy napis z XIX w. [3]).

---

[1]) Przyczynia się do tego fakt, iż pochodzi księga ta z okresu najpóźniejszego, bo w znacznej mierze z drugiego ćwierćwiecza 18-go stulecia. Nadto, o czem będzie niżej mowa, blisko 20 stron tej księgi jest kopją, którego oryginał dołączony jest in fine tej księgi, co w znacznym stopniu ułatwia odczytanie części zapisek w 4-tej księdze.

[2]) Poprzednie księgi mają okładki koloru ciemno-bronzowego.

[3]) Napis z r. 1812, poprzedza go króciutki napis prawdopodobnie z XVIII wieku: „Actum in Novogrod“, brzmi, jak następuje: „Jakub Szędrowsky [Sę(n)drowski] | z dobrego Lasu | Pisał Roku 1812 | To iest Xiążka Pana | Szędrowskiego Sędziego | Bartniego z dobrego Lasu | Kto ią

opisanych napojów można otrzymywać w taki sam sposób.

Oznaczenie mocy wina. Ciekawą jest rzeczą wiedzieć ile nasz napój ma alkoholu. To nam wyjaśni czego się po nim możemy spodziewać przy dalszem przechowaniu. Jest przyrząd, typu areometrów, podobny do cukromierza, zwany alkoholomierzem. Zanurzony w czystych roztworach alkoholu odrazu wskazuje nam ich moc procentową. Ale w płynach alkoholowych słodkich trzeba postępować inaczej. Musimy tu oddzielić alkohol od cukru. W tym celu odmierzamy np. $^1/_2$ litra wina przy temperaturze = 15 st., gotujemy je nad lampką spirytusową w naczyniu zwanem kolbą, aż się około połowy płynu wygotuje. Z tą pierwszą parą ulotni się wszystek alkohol. Chwytamy go przy pomocy chłodnika w oddzielne naczynie, w którem się ta odparowana część skropli — tam będzie wszystek alkohol z naszego wina. Dolewamy do tego wody do poprzedniej miary, t. j. do $^1/_2$ litra i przy tejże temperaturze 15 st. zapuszczamy alkoholomierz. Głębokość zanurzenia wskaże nam na skali procent alkoholu wina.

(C. d. n.). *A. Nowiński.*

O hodowli matek pszczelich.

Potrzeba hodowli matek.

Trzy są główne potrzeby, zmuszające nas do hodowli matek pszczelich, mianowicie: zmiana starych matek, tworzenie sztucznych rojów i wypadkowe osierocenie rojów.

Powszechnie znane jest zdanie, że silne roje są podstawą dobrobytu pasieki. Silne zaś roje możemy mieć tylko przy zdrowych i dobrych matkach. To też w racjonalnej pasiece zmienia się corocznie jedną trzecią starych ma-

---

Pod koniec księga jest częściowo dissoluta, to zn., że istnieją luźne kartki.

Istnieją strony puste, np. 2 w $^6/_7$ pusta, 3, 30; natomiast stron przekreślonych niema w tej księdze w przeciwieństwie do ksiąg poprzednich. Zdarzają się strony wyblakłe i trudne, a nawet niemożliwe do odczytania. Str. 135 do 152 stanowią oryginał, którego kopję, czasem odbiegającą od oryginału, robioną przez jedną i tą samą osobę w kilka lat później, znajdujemy na str. 31—49.

Sposób zachowania się pisma lepszy, niż w wyżej wymienionych księgach.

---

znajdzie Niech ią do niego | odniesie Proszę bardzo pięknie | z nagrodą czasu (!) [może winno być: co się. .] będzie należało | Jakub Sędzia Bartni z dobrego Lasu | zapłaci bardzo dobrze | Jeszcze mu podziękuie i tabaką 5 (?) | poczęstuje. Jakub | Szędrowsky w dobrim Lesie | Dnia 16 Grudnia Roku Pańskiego | 1812 | Jakub Szędrowsky". Dodać należy, że wieś Dobry Las leży koło Nowogrodu, liczy 2241 mórg gruntu (por. „Słownik geograficzny Królestwa Polskiego..." Warszawa 1886, tom VII, str. 247).

Ponadto na pierwszej karcie tej księgi istnieje napis z roku 1704 treści następującej: „I. (n) N. (omine) D. (omini) Incipit Protocollon. Generosi Joannus Dudki (?) Capitanei Mellicidarum Nowogrodiensium et Colnensis Die octava Januaris post festum Trium Regum proxima Anno 1704", co na polski język tłumaczone oznacza: „W imię Boga! Zaczyna się Protokuł. Szlachetny Jan Dudki (?), starosta bartny nowogrodzki i kolneński, dnia 8 stycznia, po święcie Trzech Króli, roku 1704". Jednak protokuły pochodzą dopiero z lat 1713—14, a zatem 10 lat po owym napisie. Widocznie księga nie była przez ten okres czasu dziesięciu lat używaną.

tek; wiadomo jest bowiem, że matka może dobrze czerwić tylko 2—3 lata. Naturalna zmiana matek, t. j. przez same pszczoły, nie zawsze dobrze się udaje, a zwłaszcza, gdy zmiana nastąpi wczesną wiosną, wtedy rój taki staje się nieużytecznym, wskutek znacznego osłabienia, albo też pszczoły nie myślą wcale o zmianie matki, a tymczasem rój słabnie aż do zupełnego zamarcia. Wyczekiwać więc zmiany matek przez naturę jest wielką stratą w gospodarce, której nie da się czemkolwiek powetować.

W racjonalnej gospodarce nie dopuszcza się do rójki naturalnej, a używa się w potrzebie rójki sztucznej i to w czasie późniejszym, t. j. przy końcu głównego pożytku, mianowicie, gdy praca silnego roju jest najbardziej wyzyskana. Z powodu robienia jesiennych rojów został wykluczony z pasiek starodawny podział gospodarki na rojową i miodową. Czyniąc bowiem roje sztuczne po głównym pożytku, zawsze będzie gospodarka miodowa, chociaż pasieka się powiększa. Powiększając jednak pasiekę tym sposobem, trzeba koniecznie mieć przygotowane matki już zapłodnione *).

Często też zachodzi nagląca potrzeba matki, gdy rój z jakiej bądź przyczyny osierocieje, a zwłaszcza w takim czasie, kiedy matka jest najpotrzebniejsza w roju. W takim razie, jeżeli nie damy zaraz matki, rój staje się bezwartościowym. Ale, niestety, tej naglącej potrzebie bardzo rzadko możemy zaradzić, jeśli nie mamy pod ręką zapasowej matki. Dlatego praktyczni pszczelarze zawczasu starają się, by mieć matki w zapasie na wypadek nagłej potrzeby.

Warunki dobrej hodowli.

Przedewszystkiem należy zwracać uwagę na to, by hodowlę matek postawić, w miarę możności, na stopie

*) Tworzenie rojów tym sposobem jest podane szczegółowo w moim podręczniku „Racjonalne pszczelarstwo".

Format księgi czwartej, w odróżnieniu od poprzednich, większy, jest bowiem księgą in folio.

Sądzę, że w ten sposób zagadnienie opisu zewnętrznego ksiąg bartnych nowogrodzkich z XVII i XVIII wieku zostało wyczerpane, jeśli traktujemy je ogólnikowo, nie wnikając w zbędne szczegóły.

Z kolei rzeczy należy przejść do następnej kwestji, która ma być w pracy niniejszej poruszona, a mianowicie do zapoznania czytelników z treścią ksiąg, a zatem do tego, co, w przeciwieństwie do niniejszego rozdziału, możnaby nazwać opisem wewnętrznym 4-ch ksiąg bartnych nowogrodzkich.

(C. d. n.).

OD ADMINISTRACJI.

Prosimy usilnie wszystkich zalegających w opłacie za ostatni kwartał o jaknajszybsze uregulowanie należności.

racjonalnej, a mianowicie: aby matki i trutnie dla ich zapłodnienia, pochodziły od najlepszych, doborowych rodzin. Warunek ten jednak nie jest wystarczającym i nie może dać dobrych rezultatów, jeśli sam sposób hodowli nie będzie należycie zastosowany do warunków, sprzyjających rozwojowi fizycznemu młodych matek i trutni. Widzimy bowiem, że każde zwierzę najlepiej się rozwija, gdy w młodości dobrze jest odchowane. Tak samo i rośliny, np. drzewo owocowe, jeżeli w zaraniu życia nie rozwinie się w niem system korzenia, wtedy już nie będzie z niego dobrego drzewa. Dlatego też każdy hodowca matek powinien stosować się ściśle do warunków, sprzyjających rozwojowi fizycznemu matek.

Głównymi przyczynami zdrowego rozwoju młodego organizmu są: dostateczne ciepło i odpowiedni pokarm. Dla uzupełnienia więc tych warunków, należy bezwzględnie używać tylko silnych rojów do hodowli matek. Poza tem musi być usunięty czerw niesklepiony; natomiast dawać należy czerw sklepiony, aby była dostateczna ilość młodej muchy, która ma specjalne uzdolnienie do pielęgnowania młodego pokolenia. Oprócz tego, nie należy podkarmiać cukrem rojów hodujących matki. Wielce pożądanem jest, aby i młode matki, gdy już dojrzałe i ulukowane do ulików rozpłodowych, nie były karmione cukrem, tylko czystym miodem, który jest jedynym właściwym dla nich pokarmem.

Wymienione wyżej warunki są niezbędne do dobrej hodowli matek. To też, gdy hodowcy będą sumiennie do nich się stosować, wtedy dojdziemy tą drogą do udoskonalenia naszej krajowej pszczoły, której nie dorówna żadna obca rasa.

Być może, niejeden z czytelników powie, iż łatwo jest pisać, podawać warunki i środki do hodowli, matek, ale byłoby lepiej, gdyby autor to w czynie pokazał, a nawet wielu znajomych pszczelarzy wprost robią mi często wymówki, dlaczego nie zajmę się specjalnie hodowlą matek? Widząc niezbędną potrzebę racjonalnej hodowli, postanowiłem wreszcie, pomimo wielu trudności, urządzić w swej pasiece specjalną hodowlę matek rasy krajowej.

Być może, iż do hodowli Wileńszczyzna mniej jest dogodna od innych miejscowości, lecz rezultaty będą pewniejsze, bo sprowadzona pszczoła z klimatu surowszego do łagodniejszego niezawodnie da lepsze rezultaty w gospodarce, niż pszczoła w klimacie surowszym z łagodniejszego pochodząca. W tym też celu pszczelarze z kresów zachodnich często proszą mnie o matki.

Mam praktykę i doświadczenie w kierunku hodowli matek, ale nie mam jej w zakresie handlowym, nie chciałbym przeto być narażonym na straty. Mógłbym wyhodować tyle matek, ile otrzymam obstalunków, mniej więcej do 800 sztuk.

Poczyniłem już nawet pewne przygotowania, co do wyprowadzenia wczesną wiosną trutni od najlepszych matek. Inne przygotowania zastosuję do ilości zamówień. W tym celu upraszam o jak najwcześniejsze zamówienia, już w jesieni. Od wczesnego bowiem zamówienia zależeć będzie wcześniejsze otrzymanie matek, które będą wysyłane kolejno według otrzymanych obstalunków.

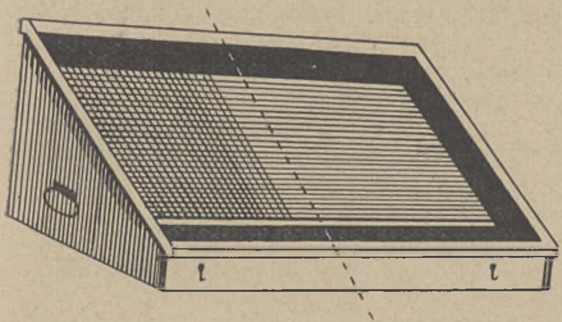
K. Szalkiewicz.

Jak budować słoneczne topiarki*).

Dla uzupełnienia artykułu „Wytapianie wosku zapomocą słonecznych promieni“ (ob. № 4 „P. P.“), podaję poniżej sposób budowy słonecznej topiarki.

Urządzenie samego przyrządu do topienia wosku zapomocą promieni słonecznych, czyli „topiarki słonecznej“, nie przedstawia żadnych trudności i jestem przekonany, że wielu pszczelarzom uda się go zrobić bez pomocy stolarza.

Kształtem swoim, czyli zewnętrznym wyglądem, odpowiada skrzynce drewnianej pochyłej, z desek $^3/_4$—1 calowych, nakrytej szkłem, oprawionem

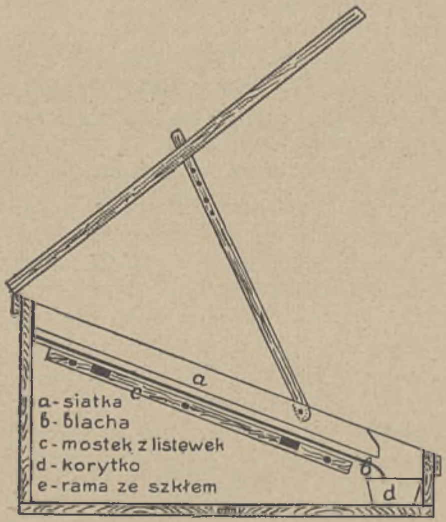


Wygląd topiarki słonecznej na 2 ramki (linja z kropek pokazuje wygląd topiarki na 1 ramkę).

w ramę z drzewa, która przy pomocy 2 zawias jest przymocowana do tylnej (wysokiej) ściany skrzynki.

Wielkość słonecznej topiarki (samej skrzynki) zależy od wielkości pasieki i może być urządzona takich wymiarów, żeby zmieścić się mogły 1, 2, 3 lub więcej ramek suszu wymiaru Dadant'a Blatt'a, za najodpowiedniejszy jednak wymiar topiarki należy uznać wymiar na 1 lub 2 ramki, dlatego ograniczę się do wskazania tylko tych wymiarów, a właściwie na 1 ramkę.

Ścianki mają wymiary: przednia — 40 cm. długa i 8 cm. wysoka, tylna— 40 cm. długa i 35 cm. wysoka, obydwie boczne — 50 cm. długie, a wysokie w jednej stronie 35 cm., w drugiej—8 cm.



Jeżeli chcemy zrobić wymiar podwójny to powiększamy tylko długość, czyli przednią i tylną ściankę, biorąc nie 40, a 80 cm., pozostawiając wszystkie inne wymiary bez zmiany. Ponieważ ścisłość wymiarów długości topiarki nie odgrywa decydującej roli, to wskazane wymiary mogą być dowolne, co się zaś tyczy bocznych (pochyłych) ścianek, to wymiary winny być zachowane.

Skrzynka w górnej części, a także w krawędzi, winna być naokoło oblamowana listewkami $^1/_2$ — $^3/_4$ cala grubości i 1 — $1^1/_2$ cala szerokości, które zabezpieczą nam boczne ścianki, ze-

*) Bardzo przepraszam Szan. Czytelników, szczególniej tych, którzy już od dłuższego czasu prosili o podanie opisu i wymiarów topiarki słonecznej, że nie uczyniłem tego w poprzednich numerach „Pszcz. Pol.“, obfitość bowiem materjału z jednej strony, z drugiej zaś pewność, że w lecie pszczelarz nie znajdzie czasu na robienie topiarki, przemawiały za tem, iż opis ten można odłożyć na czas, gdy roboty w pasiece będą zakończone. *J. K.*

rżnięte pochyło, od pękania i paczenia się, w tylnej zaś ściance mocniej będzie można przymocować zawiasy, a w przedniej przyrządy do ścisłego zamykania.

Wieko skrzynki, czyli rama, winna być dokładnie dopasowaną do krawędzi skrzynki (dla siły zaopatrzona w metalowe narożniki, jak ramy okienne) i zaopatrzona w szkło (na kicie okiennym), 3 — 4 razy grubsze od zwyczajnego, aby było mocniejsze i dawało więcej ciepła.

Przednią listwę w ramie należy dać cieńszą o głębokości zagłębień wybranych dla szkła w trzech innych listewkach, jak to jest robione w ramach inspektowych. Zagłębienia, jak również przednią listwę ramy, przed włożeniem szkła należy cienko okitować, następnie szkło lekko poruszając, przycisnąć do kitu, a następnie z 3 stron okitować. W ten sposób woda deszczowa nie będzie się zatrzymywała.

Po zbudowaniu skrzynki, przybijamy wewnątrz do bocznych ścianek, w odległości 6 cm. wzdłuż pochyłości, drewniane listewki z dwoma wyrżniętemi gniazdkami dla ulokowania poprzecznych listewek. W ten sposób stworzymy oparcie (rys. 2), na którem spocznie blacha żelazna do ściekania wytopionego wosku, a na niej siatka metalowa, na którą kładzie się susz, czyli woszczynę.

Blacha (rys. 2) winna być zagięta od tylnej strony skrzynki, jak również 2 bocznych stron — do góry na 5 — 6 cm. i przylegać do wszystkich 3 ścianek, z przedniej zaś strony ku dołowi na $^1/_2$ cm. i nie dochodzić do przedniej ścianki o 6 — 7 cm., w ten sposób kończąc się nad korytkiem.

Na blachę kładzie się ramę (lepiej z żelaznych listewek) z dobrze naciągniętą siatką $2 \times 2 — 3 \times 3$ mm. z białego drutu; aby siatka nie przylegała bezpośrednio do blachy, a zawsze tworzyła wolną przestrzeń $1^1/_2$ — 2 cm., należy ze spodniej strony ramy metalowej przylutować 3 listewki ze zgiętej żłobkowato blachy (2 po boku i 1 w środku obramowania), zaś w ramie drewnianej dać listewkę w środku ramy. Żeby blacha nie zsuwała się wskutek pochyłości, należy przymocować ją do tylnej ścianki dwoma zgiętemi gwoździkami (na sposób zakrętki), zaś ramie z siatką damy oparcie, jeżeli końce zagięć bocznych blachy uchylimy obustronnie na 1 cm. wewnątrz.

Do wewnętrznego urządzenia topiarki słonecznej należy jeszcze korytko — może być drewniane, z białej lub czarnej (ale pokostowanej) blachy, długie na całą odległość bocznych ścianek skrzynki, szerokie 10 cm., poszerzone trochę w górnej części, aby zebrany wosk po zastygnięciu łatwo można było wyjąć.

Korytko metalowe winno być lutowane, w drewnianem zaś—wszystkie połączenia wylane gorącym woskiem, aby nie przeciekało.

Ponieważ zasadniczem zadaniem topiarki słonecznej jest wytworzenie i utrzymanie jaknajwiększej ciepłoty w skrzynce, przeto winniśmy zwrócić uwagę, aby skrzynka była zbudowana jak można szczelniej, żeby nie było najmniejszych szpar, przez które mogłoby ulatniać się ciepło. W myśl tego niezbędnem jest krawędzie skrzynki, przylegające do wieka, czyli ramy ze szkłem, naokoło obić skrawkami sukna i ramę przyciskać za pomocą 2 haczyków. Dobrem jest wymalowanie skrzynki jak wewnątrz tak i zewnąrz na czarno; dla trwałości z zewnątrz należy wymalować farbą olejną.

W dobrze urządzonej topiarce temperatura wewnątrz podnosi się bardzo wysoko. I tak, według doświadczeń d-ra Bianchetti, przy temperaturze z zewnątrz 21° C. w porze południowej — ciepłota wewnątrz topiarki wynosiła tegoż dnia o godz. 9 rano — 60,5°, o godz. 11—78,1°, o godz. 1 w poł.— 84,4° i o godz. 4 — 74° (ks. A. Margoński).

Widziałem niejednokrotnie topiarki słoneczne z przyrządzonem lustrem do odbijania promieni słonecznych dla powiększania ich działania. Przyrząd ten polega na tem, że lustro jest zaopatrzone, jak i szkło, w drugą ramę, która także przymocowana jest na zawiasach nad ramą ze szkłem i przy pomocy listewek-podpórek ustawia się tak, żeby promienie słoneczne (tak zw. zajęczyk od lustra) odbijały się na szkle.

Z własnego doświadczenia uważam ten przyrząd za zupełnie zbyteczny, ponieważ i bez niego proces topienia wosku odbywa się bardzo szybko, bo potrzebuje ciągłego regulowania lustra, w miarę odsuwania się słońca, a prócz tego powiększa znacznie koszta.

Ten sam cel, jeżeli chodzi o zwiększenie siły promieni słonecznych, osiągniemy, jeżeli przykryjemy topiarkę jeszcze drugiem, choćby i cienkiem, szkłem.

Wkładając do topiarki kawałki zebranego wosku, nie należy go ugniatać, jak również nie należy jednocześnie wkładać do topiarki jasny i ciemny wosk, — lepiej zrobimy, jeżeli będziemy wytapiać osobno.

Jedyną ujemną stroną topiarki słonecznej—jest jej zależność od dni słonecznych, w dni bowiem pochmurne wosk nie topi się, ale korzyści i wygody, jakie ona daje, stokroć pokrywają te przerwy, ponieważ nie traci się tyle czasu, jak to byłoby potrzeba przy innem topieniu, oszczędza się także opał, koszta na różne naczynia i przyrządy, a głównie zaoszczędza się dużo sił i pracy, a także znaczną ilość materjału woskowego od zmarnowania.

Na zakończenie przypomnę, że wosk wytopiony w topiarce słonecznej jest ładniejszy, gatunkowo lepszy od każdego innego, a prócz tego odznacza się pięknym zapachem, ponieważ z dobrze zrobionej topiarki eteryczne olejki, nadające mu zapach, nie ulatniają się.

J. Kretczmer.

Dziwy instynktu.

(Ciąg dalszy). *)

Co rusz, to spotykamy dokoła siebie cuda i zagadki, że wspomnę o 7 wielkich zagadnieniach świata, sformułowanych przez Du Bois Raymonda, z których niektóre można będzie—jak przypuszczają — wytłumaczyć sobie; także do pewnego stopnia można tu zaliczyć i owe dziwy instynktu, które dane stworzenie w tegoż zakresie dokonywa. Celowość jego działalności jest zdumiewająca i zmuszająca do pouczających refleksji, podczas gdy w zmienionych sztucznie warunkach owo stworzenie działa całkiem niedorzecznie.

Znaną powszechnie jest rzeczą, że u pszczół („Pszczoła i ul“ § 228) „każdemu drużakowi towarzyszy młoda matka, która przed objęciem przewodnictwa nad nową rodziną nie zapładnia się“— czerw w ulu macierzystym jest już starszy i nieodpowiedni do wychowu nowej matki, wobec czego młoda niezapłodniona księżniczka, po wygubieniu swych rywalek (o ile pień nie ma się już roić), musi mieć w powietrzu w czasie lotu weselnego bardzo wielką ilość towarzyszących jej trutni, któreby szanse fatalnych, śmiertelnych, a możliwych bardzo przypadków mogły zredukować do zera, albo prawie do zera. Na pierwszy rzut oka za wielka często ilość tych darmozjadów, jak przypuszczamy, znakomicie zresztą przez naturę wyposażonych, okazuje się po głębszem wniknięciu w ekonomję rodu

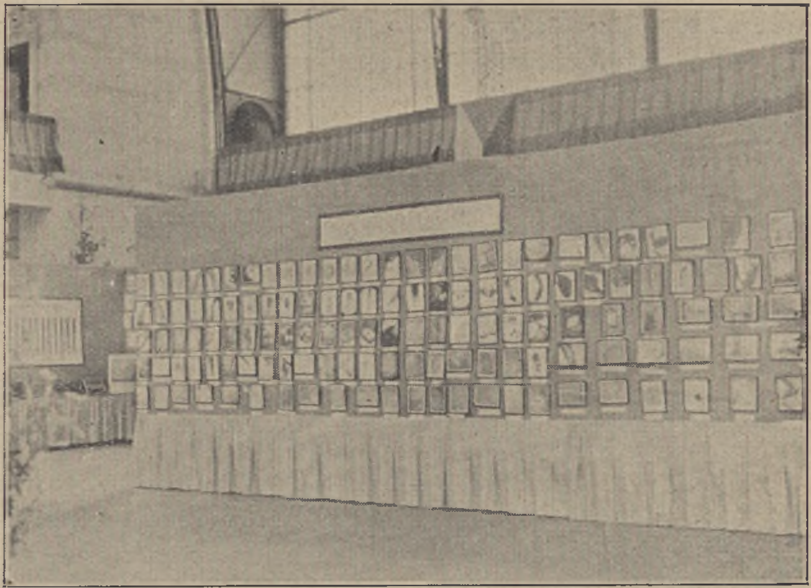
*) Patrz № 11 z roku 1926.

pszczelego jedyną deską ratunku i to tem większą, że chwyta ją co najlepszy osobnik, przez co państwo pszczele doskonale zabezpiecza się przed degeneracją. Trutnie słabsze i nieudolne giną bez potomstwa, a przeżywanie rasy doborowszej okazuje się tu nie jako wyjątek, ale jako reguła.

W § 214 tego samego dzieła wobec powyższych słów uderza nas tem więcej zdanie, stwierdzające — jakby, zapewne, Buffon się wyraził — nierozum pszczół, które nie znają płci swego potomstwa, gdyż początkowo one pielęgnują pewne trutowe gąsieniczki, żeby z nich wyszły matki, i dlatego budują dla nich obszerne komórki w ten sposób, że nadają im kształt zwyczajnych mateczników i karmią je specjalnie w tym celu. Ale, nadmiernie karmione, biedne trutnie, podczas przeobrażania się, giną w tych komórkach.

Trudno odgadnąć dlaczego tak się dzieje. Odchylenie to od prostolinijności, kiedyindziej tak jasnej i idącej w kierunku utylitarnym dla całej gminy pszczelej, jest zapewne drobną tylko dygresją, brakiem, czy też niezrozumianym należycie rachunkiem, tyczącym się tej lub owej jednostki w ulu, która jest, według wyrażenia Maeterlincka, tylko stworzeniem „przygodnem“, a zresztą pomyłki popełnia także i człowiek, u którego przyzwyczajenie bywa drugą naturą. Interes ogółu idzie przed interesem jednostki i jeśli nie dziwimy się wysysaniu czerwiu przez pszczoły zaskoczone głodem, tak też i w tym wypadku powinniśmy uczynić, a to tem bardziej, że uwaga pszczół wciąż jest związana z ośrodkiem życia w ulu, t. j. z matką, która z większą słusznością, niż król francuski, Ludwik XIV-ty, może o sobie powiedzieć: pań-

Z Wszechsłowiańskiego Zjazdu i Wystawy pszczel. w Pradze



Eksponaty Państwowego Pszczelniczego Zakładu Naukowego w Dole pod Pragą. Mikroskopowe zdjęcia z anatomji i fizjologji pszczoły.

stwo — to ja; podobnie w imię wyższych praw lepiej jest, jeśli z jednego pnia wyjdzie na oczywistą śmierć choćby kilka rojów, aniżeli, żeby ten pień nie miał wcale się roić, czyli miał stracić zdolność do rozmnażania się.

Zastanawiającem jest wśród tylu innych ciekawych fenomenów z życia pszczół i zwierząt, że te pierwsze z tego samego ula w sprawach, tyczących się wykonania tego wszystkiego, co jest związane z pomyślnością pnia, znakomicie porozumiewają się („duch ula"). W szczególności niżej podany fenomen z życia larwy pszczelej budzi żywe zainteresowanie: „A że kiszki gąsieniczki nie mają innego ujścia odbytowego, żeby się oczyścić z nagromadzonych odchodów — mimo, że jej bardzo trudno jest obrócić się w komórce. Przyroda jednak nie zatrzymała się przed tego rodzaju trudnością i znalazła w celu usunięcia jej sposób, który mimowoli wywołuje zdziwienie. Gąsieniczka zgina się we dwoje, nachyla główkę ku żołądkowi i naciska go tak długo („Pszczoła i ul" § 202), dopóki nie znajdzie się w odwrotnej pozycji, dopóki jej kończyny nie znajdą się na miejscu głowy..."

A oto inny przykład na rzecz przenikliwości instynktu, względnie, jeśli chodzi o zmienione warunki, głupoty odnośnego owadu, który poza naturalnymi do działania warunkami nie umie się odpowiednio znaleźć. „Misierka (Chalicodonia muraria) muruje sobie komórkę na słońcu z cementu, zaprawionego własną śliną, napełnia ją miodem, składa na miodzie jajeczko i natychmiast komórkę cementem zasklepia. Ale w ciągu roboty nielitościwy p. Fabre zdolność jej doświadcza: w budujących się ścianach ko-

Z Wszechsłowiańskiego Zjazdu i Wystawy pszczel. w Pradze



Eksponaty Państwowego Pszczelniczego Zakładu Naukowego w Dole pod Pragą. Modele, narzędzia pszczel. i tablice anat. pszczoły.

mórki wyłamuje szczerby, wybija dziury — pszczółka w tej chwili naprawia szkody, raz, drugi i dziesiąty. Ale kiedy przyszła kolej na zbieranie miodu, już inne ogniwo instynktu się nasunęło: p. Fabre znowu robi wyłom w lepiance, miód cieknie, misierka to spostrzega, widocznie się frasuje — ale teraz murarstwo zapomniane, teraz instynkt każe jej miód zbierać. Biedna danaida znosi dzień cały miód do dziurawej beczki, aż z sił opada. Lecz znów przychodzi kolej na murarkę, żeby zamknąć izdebkę. W tej chwili Fabre wypróżnia do dna komórkę zwitkiem waty, a wtem widzi ze zdumieniem, jak pszczółka spuszcza jajeczko do próżnej komory i wierzch jej zasklepia, skazując swą poczwarkę na śmierć głodową. Innym razem wyjmuje Fabre i miód i złożone już jajeczko. Misierka



Powyższy obrazek najwymowniej świadczy o odwadze niewieściej i łagodności pszczółek.

na to patrzy, zwiedza raz jeszcze pustą komórkę, potem zabiera się do zasklepienia z takiem samem staraniem, jak gdyby miała dla kogo pracować. Taki jest mechanizm instynktu" (ks. St. Bartynowski: „Apologetyka podręczna", Kraków, 1916, str. 55).

Pszczoła nasza, którą Lubbock pomawia o brak litości dla swych siostrzyc, a Buffon gani, że nieopatrznie, masowo ginie w zastawionych naczyniach, pełnych słodyczy, przyczem zwykła mucha jest od niej o wiele roztropniejszą, wykazuje np. w sprawie wysyłania kwatermistrzów, zbierania zapasów na zimę i rzezi samców (co robią nie tyle z oszczędności, ile dlatego, że postulaty gatunku nie są spełnione) wprost zdumiewającą przezorność. Tutaj zaliczyć też można dążność do zakładania ratunkowych mateczników po stracie matki, spotęgowaną zdolność, zwaną powszechnie partenogenezą, a także i inklinacje trutówek do czerwienia, co wszystko interes gatunku instynktownie na ród pszczeli nakłada. Rośnijcie i rozmnażajcie się—to prawo natury—woła Maeterlinck — o resztę ona się nie troszczy.

Że lepiej jest dla pszczół, gdy w roju będzie jedna tylko matka, która przed wylotem do trutnia niszczy swoje rywalki, stara się to wyjaśnić J. H. Lovell, jak o tem przekonywamy się ze sprawozdania, pomieszczonego w marcowym numerze „B. P." z 1926 r.

Naturę możemy tylko podziwiać, a nie poprawiać swym fragmentarycznie ciasnym i ograniczonym rozumem i ujęciem rzeczy zmysłowem — „większy P. Bóg, niż pan Rymsza". Człowiek też pod wpływem namiętności (np. zakochany) — żeby na cytowanym przykładzie się zatrzymać — działa nie lepiej od pszczół, tonących masowo w jakiem naczyniu ze słodyczą, które, nawiasem mówiąc, jest dla nich istną pułapką, gdyż w tej postaci w stanie naturalnym — w przyrodzie tak nagromadzonej słodyczy nie spotyka się.

Przedmiot naszego badania jest jednym szeregiem coraz ciekawszych rewelacji. Matka, która tylko tem się różni od zwyczajnej robotnicy, że ma wykształcone organy płciowe, którą pszczoły przez dłuższy czas karmiły mleczkiem, posiada zasadniczo różniące się od robotnic obyczaje i charakter. Nie miejsce tu przeprowadzać porównania w tym kierunku, któreby musiało zająć więcej miejsca, zwrócę tylko uwagę na charakterystyczną walkę dwu matek, którą już ślepy Huber z zapałem i przejęciem się opisywał. Po dłuższem zmaganiu się pozycja w pojedynku matek jest tego rodzaju, że obie zaczepiają się tak, że wnet głowa, pierś i odwłok stanęły naprzeciw tychże części korpusu drugiej — i, trwając tak przez jakiś czas prawie nieruchomo, starały się siebie żądłem dosięgnąć. Wnet jednak, jakby tknięte różdżką czarodziejską, w mig odlatują od siebie błyskawicznie i, ochłonąwszy ze strachu, po jakimś czasie znów się wyszukują i walkę staczają — przyczem Huber zauważył znów opisane wyżej pozycje z tymże skutkiem. Jak tylko kończyny brzuszka zetknęły się, wnet zapaśnicy odpadli od siebie. „Cały ten czas robocze pszczoły były strasznie wzburzone, a to ich wzburzenie prawdopodobnie zwiększało się, gdy przeciwnicy rozchodzili się.

Ks. W. Kranowski.

(C. d. n.).

GŁOSY CZYTELNIKÓW.

Dookoła terminologji pszczelarskiej.

Od pewnego czasu coraz liczniejsze pojawiają się głosy na łamach pism pszczelarskich w sprawie terminologji pszczelarskiej. Ostatnio śmiało, a w przeważnej części słusznie i trafnie wypowiedział się w „B. Post.“ p. Wł. Ciesielski; wskazaną tylko byłoby rzeczą, żeby w tej sprawie rozwinęła się dalsza dyskusja.

Co do mnie, to nie zgodziłbym się z autorem na wyrugowanie ze słownictwa pszczelarskiego tak pięknych wyrażeń, jak „pień“, „barć“, które — mojem zdaniem — są całkiem udatnymi terminami, mającymi za sobą prawo obywatelstwa i długą, dobrą tradycję. Jeżeli w książkach niemieckich (np. Bessler: Geschichte der Bienenzucht) znajdujemy wyraz „pien“, przyjęty najprawdopodobniej z praktykami bartnemi od naszych praojców (u Chorwatów też znajdujemy wyraz „panj“), to nie widzę racji, dlaczego my mielibyśmy wyzbyć się tego wyrazu i tak samowolnie skazywać się na ubóstwo językowe; podobnie ma się rzecz i z terminem „barć“. Wyrażenia „barć“, „kłoda“ tyczą się przeszłości gospodarki pasiecznej, względnie także i dzisiejszych ewentualnych tego rodzaju sposobów gospodarki. Sądzę też, że nie będzie to raziło ucha pasiecznika, gdy powie dowolnie: „mam 100 pni“, czy też „mam 100 uli“; za „rój“ zaś uważałbym te pszczoły, które się tego roku wyroiły i to bez względu na to, czy wiszą na gałęzi, czy też są już osadzone w ulu. Myślę też, że termin „zalęg“ mógłby się przyjąć obok wyrażenia „gniazdo“ lub „czerw“, gdyż (z równem, albo może i lepszem uzasadnieniem) powiadamy, że w ulu pszczoły się „lęgną“ czyli „gnieżdżą się“ (ostatni ten termin, oznaczający miejsce, tyczy się zwłaszcza starodawnego bartnictwa). Nie sądzę również, żeby nader piękny i ujmujący, a ogólnikowo użyty wyraz „bartnik“, równoznaczny z terminem „pszczelarz“, „pasiecznik“, miał być już dzisiaj przestarzały. Wyrażenia „miodnia“ i „zarodnia“ — jak się zdaje — powoli się przyjmują.

Poza tem jestem zdania, że autor zupełnie słusznie występuje przeciwko niezręcznie kutym nowotworom językowym, z których niektóre są nieudolne, lub nawet wprost śmieszne, wobec czego na uzyskanie praw obywatelskich, uwzględniających ducha języka polskiego, wcale liczyć nie mogą. Lingwiści polscy mają tu wielki głos.

Wszystkie narody w pewnych wypadkach posługują się terminologją grecką lub łacińską i lepsze są nieraz wyrażenia urobione z tematów greckich czy łacińskich, aniżeli ukute niezręcznie lub wprost dzikie dziwolągi o swojskiem niby brzmieniu (Trentowski, Kamiński), co już swego czasu było w modzie, ale jako niefortunny pomysł musiało ustąpić miejsca zdrowszym na tę sprawę poglądom. Zresztą sądzę, że terminologja grecka lub łacińska ma w bartnictwie tylko bardzo ograniczone zastosowanie — przejmowanie zaś terminów z nowożytnych obcych języków (niemiecki, rosyjski) uważam za mniej szczęśliwe. Wyrażeń takich, jak pszczoły „lotne", „pielęgniarki" i t. p., można też, mojem zdaniem, użyć bez urazy ucha, ale nie jako terminów stałych i naukowych, tylko przygodnie i w przeciwstawieniu do pszczół jeszcze nie spełniających tych czynności.

*

Ponieważ, jako tłumacz obcych czasopism, jestem szczególnie zainteresowany w sprawie słownictwa pszczelarskiego, więc chciałbym w swoim i innych interesie dokładniej tę kwestję omówić i dlatego, opierając się na „Uwagach" ks. M. Spychałowicza („B. P." № 6), radbym jeszcze dotknąć niektórych punktów.

Nie jesteśmy, jak sądzę, w położeniu Rusinów, zwących się od niedawna „Ukraińcami", żebyśmy celem wzbogacenia swego języka mieli sobie na gwałt per fas et nefas przyswajać zwroty i wyrażenia byle gdzie napotkane i, co ważniejsza, bez odpowiedniego doboru, uwzględniającego tak tradycję, jakoteż i ducha języka. Gdyby chodziło tylko o pomnożenie majątku narodowego w tym kierunku bez uwzględnienia wspomnianych czynników i żywotnych praw obywatelskich odnośnych wyrażeń, to słownik B. Lindego byłby dla nas istną, nieprzebraną kopalnią — tymczasem nasz język, wyrobiony w przebiegu całych stuleci, wyżłobił sobie odpowiednie, że tak powiem, łożysko, w którem toczy się, ulegając dalszej naturalnej ewolucji, poddanej pewnym wytycznym na przyszłość. Język też poprzez pewną analogję można przyrównać do żywego organizmu, który pewne pierwiastki ze siebie wydziela, a inne znów przyswaja sobie; dziś np. już chyba nikt się nie kusi o to, żeby znów przyzwać do powszedniego życia tak piękny polski wyraz, jak „dziewierz" (chyba, używając podniośliejszego stylu), który, niestety, zastąpiono niemieckiem „szwagier".

Takich przykładów, nad którymi ciąży nieuchronne prawo życia i śmierci, jest wiele; trzeba tylko umieć pociągnąć między nimi linję demarkacyjną, a wtedy może się ewentualnie okazać, że niektóre twory językowe, osądzone za stereotypowe, martwe trupy, mają jeszcze zaczyn życia w sobie i przez rozszerzoną twórczość człowieka i wzmożoną świadomość będą mogły bodaj tu lub owdzie na niwie dziś uprawianej mowy ojczystej pojawić się jeszcze. Zamiast kuć niezręczne nowotwory, mające często za sobą powagę pojedyńczego tylko człowieka, zapewne lepiejby było może wczytywać się w dawne pomniki bartnictwa polskiego, zwłaszcza w XVI i XVII w. (confer też np. W. Kozłowskiego — Słownik pszczelarski, orylski i bursztyniarski — Warszawa 1846 (?) i Ad. Ant. Kryńskiego — Słownik wyrazów, godnych uwagi—Kraków, 1885), przyczem niejeden zwrot lub wyrażenie, lepiej uświadomione i dziś jeszcze

mogło się będzie czasem przysłużyć; resztę zostawić radzę czasowi, lekarzowi na wszystkie dolegliwości, gdyż terminowo i na zawołanie tego rodzaju spraw załatwiać nie można.

Jeżeli wielu potentatom ducha i mocarzom słowa nie zawsze udawało się w natchnieniu tworzyć szczęśliwe terminy (że przypomnę tu tylko Krasińskiego wyrazy niektóre składane czy też czasownik „opiekielnić“), to tem bardziej my nie możemy mieć do tego pretensji. Szukający zwyczajnie znajdują, a kołaczącym bywa otworzono—przy dobrej, a chętnej woli niejedną trudność można usunąć. Rzeczą jednak jasną i zrozumiałą jest, że żywcem i w czambuł nie można wszystkiego z dawnych źródeł przejmować i do stanu posiadania zaraz zaliczać, ale mówiąc czy pisząc np. o starodawnem bartnictwie, jeśli śmielej posłużymy się dawnym językiem, sądzę, że nie zaszkodzi, a nie będzie też raziło, jeśli autor jakiej pszczelarskiej nowelki użyje tu lub ówdzie starszej terminologji. Chociaż warunki gospodarki pasiecznej są dziś dość zmienione i chociaż w chylącej się do upadku Polsce i nieco później na pewien czas tradycja bartnicza, zresztą zawsze żywa u nas, doznała pewnej przerwy, jednakowoż w ślad za innymi gałęziami nauki i tej dziedziny, zdanej, jak dotychczas, na zapomnienie w zrywającej się do nowego życia młodej, odrodzonej Polsce, nie powinno się z oczu spuszczać. Jak dzisiaj ul choćby najnowszej konstrukcji „pniem“ nazywamy, a pszczelarza „bartnikiem“, jak pszczołę „muchą“, a miodnię „głową“ ula zwiemy, tak też na podobieństwo tych starodawnych terminów i inne jeszcze zwroty czy wyrażenia bez urazy dla naszych uszu możnaby z pyłu zapomnienia wydobyć, nie ruszając oczywiście tych, które stanowczo przeżyły się i, spełniwszy w swoim czasie swe zadanie, dzisiaj mają tylko wyłącznie historyczną wartość.

Wracając do artykułu ks. Spychałowicza, zaznaczyć muszę, że mało z proponowanych terminów podoba mi się. Piękny termin „oklak“ (z pochodnymi) w odniesieniu do starodawnego bartnictwa i w szlachetniejszym sposobie wyrażania się mógłby ujść ostatecznie (nie rozumiem tylko, dlaczego wspomniany używa jakiegoś niby obecnie używanego czasownika „obudować“); wobec tego zaś, że wyraz „gniazdo“, „sztuczna węza“ uważam za zupełnie na miejscu, muszę konsekwentnie potępić także te wyrażenia, któremi chcą niektórzy takowe zastąpić. Myślę też, że specjalizowanie zbyt drobiazgowe w tym kierunku, jak np. „miodarnia“ w przeciwstawieniu do „miodnia“, nie jest całkiem szczęśliwe, choćby dlatego, że powstałoby ono zbyt nagle, jakby na zawołanie i w sposób dość szablonowy, a zresztą jest ono w porównaniu z cukrownią, zbrojownią, wozownią czy lodownią bardzo małą i zbyt różniącą się ubikacją; nieustaloną też jest rzeczą, czy pszczoły w jednem miejscu specjalnie miód wytwarzają, a innego znów używają tylko na jego gromadzenie; co więcej, pochodne od miodu wyrazy, jak: miodarnia, miodnia, miodarka (a wirówka), miodziarka i t. p., są urobione na jedno kopyto w sposób zbyt jednostajny i nużący. Jeżeli p. prof. dr. Leciejewski zaproponował wyrazy: miodnia i zarodnia (temu ostatniemu terminowi niekonsekwentnie sprzeciwia się p. Pawłowski), to należało go tylko poprzeć w jego usiłowaniach — a to tem więcej, że jako wybitny polonista mógł on mieć szczęśliwszą w tem rękę, z czasem bowiem mogłyby się w danym razie te terminy tak dobrze przyjąć, jak np. złożony wyraz „listonosz“, na którego określenie, niestety, w języku polskim nic lepszego nie mamy. Jakkolwiek Fr. Mirandola, tłumacząc dzieło Maeterlinck'a, poety i filozofa, użył wyrazu „miodziarka“ (zapewne w podnio-

ślejszym stylu rzecz oddając), nie racja stąd jeszcze, żeby tak chrzcić wszystkie dotyczące pszczoły technicznem mianem, któreby miało na przyszłość wszechstronne i powszechne zastosowanie; a tem mniej jeszcze, jak się zdaje, jest danych po temu, żeby mówić o pszczołach „woszczarkach". Nie sądzę też, żeby termin „pawilon" (powszechnie przyjęty), trzeba było czem innem zastępować, podobnie jak gwoździki czy też blaszki odstępowe, — przymiotnika zaś „pszczołowy", o ile wiem, nigdzie się nie napotyka.

Tych kilka powyższych uwag zamieściłem w tej myśli, ażeby niemi wywołać w imię dobra podnoszonej sprawy krytykę swej krytyki równie ostrą—wówczas wezwany przez p. Ciesielskiego na sędziego cięty w słowie, a mądry ś. p. Maciek Rózeczka (który też gospodarzył „sprawując ule") może nie będzie nas darzył swym ulubionym epitetem: „A głupi, a głupi"...

Ks. W. Kranowski.

Sieniawa nad Sanem.

Pamiątki po Księdzu J. Dzierżonie.

Jadąc z Pragi, wstąpiłem poraz drugi na Śląsk Górny do Łowkowic, miejsca urodzenia i śmierci Dzierżona.

Tam od naocznych świadków, a w szczególności od Franciszka Dzierżona, bratanka księdza J. Dzierżona, liczącego 74 lata, otrzymałem wiele cennych informacji co do polskości Dzierżona. Tam też porobiłem zdjęcia fotograficzne z grobu, kościołka, pasieki i domów urodzenia i śmierci najsławniejszego pszczelarza.

Od rodziny Dzierżonów wydostałem bardzo cenne pamiątki po Dzierżonie, które dla nas, Polaków, mają wielkie znaczenie. Między pamiątkami znajduje się 60 dyplomów z różnych wystaw, 16 medali i orderów, około 400 roczników 40 różnych czasopism pszczelniczych, przeszło 100 książek z dedykacjami, rewerenda, laska, kilka fotografji Dzierżona z różnego wieku, zegar, przeszło 1000 listów do Dzierżona, między którymi znajdują się listy najsławniejszych pszczelarzy zagranicznych, i 30 listów oryginalnych, pisanych przez samego Dzierżona.

Najcenniejszą pamiątką jest list Dzierżona, pisany po polsku, z r. 1872.

Między listami, pisanymi do Dzierżona, znalazłem 15 listów, pisanych po polsku, dalej, listy pisane po czesku, włosku, angielsku, szwedzku i niemiecku.

Są też między pismami — pisma odręczne cesarzy, a w szczególności nadania odznaczeń państwowych, jak również i dyplom nadania honorowego doktoratu przez uniwersytet monachijski.

Powyższe pamiątki, przywiezione z Łowkowic, wystawię poraz pierwszy podczas Zjazdu Pszczelarzy w Rudniku nad Sanem dnia 20 października b. r.

Załączam odpis jednego z ciekawszych listów dla Szanownej Redakcji celem umieszczenia go w najbliższym numerze „P. P.".

O ile interesują Szanowną Redakcję inne listy i dokumenty, to mogę dalszemi służyć.

Inż. L. Pawłowski.

* * *

List Bruno Dłużewskiego do Księdza D-ra J. Dzierżona, pisany po polsku.

Warszawa, 4 grudnia 1880 r.

Przewielebny Ksiądz Dr. Jan Dzierżon
w Karlsmarkt.

Proszę mi uprzejmie darować, że w interesie pszczelniczym poważę się zająć Mu chwilkę czasu. W Warszawie, po parul etnich zabiegach, prywatnemi skromnemi siłami ma być otworzone z początkiem roku przyszłego Muzeum Pszczelnicze z atrybucjami dość obszernemi, w którem, dla teoretycznego obznajmienia uczących się, mają być reprezentowane prawie wszystkie systema ulów, cieszących

się największem uznaniem, jak również wszelkie inne pomocnicze narzędzia, związek mające z pszczelnictwem.

Z tych to powodów poważam się prosić W-go Księdza Proboszcza, jako najgłośniejszego specjalistę i Ojca postępowego pszczelnictwa, zasługi Którego w tym kierunku ogólnie są znane, ażeby raczył przysłać mi wiadomość wiele może kosztować ul Jego systemu wraz z narzędziami przez Niego używanemi.

Po odebraniu powyższej wiadomości, nieomieszkam nadesłać należność z uprzejmą prośbą o przysłanie takowych na ręce moje.

A tymczasem nie wątpię, że wiadomość o mającej się otworzyć instytucji życzliwie przez Księdza Proboszcza przyjętą zostanie, a tem samem, że długo na odpowiedź nie będziemy czekać — list niniejszy zamykam zapewnieniem wysokiego szacunku i poważania, z jakiem dla Wielmożnego Księdza Proboszcza mam honor pozostać.

Bruno Dłużewski.

Jakie rezultaty dawać może dobrze prowadzona pasieka.

(W odpowiedzi Wielb. Ks. Bojarczukowi na artykuł, zamieszczony pod powyższym tytułem w № 8 „P. P.“).

Często, bardzo często czyta się w poszczególnych czasopismach, a ostatnio ogłosił ks. Wojciech Bojarczuk, proboszcz gorajski, w „Pszczelnictwie Polskiem“ № 8, że dochody z pasiek są znakomite i że wobec tego odezwy do rządu o pomoc cukrową są nieomal karygodne. Ucierpiałaby struktura społeczna przez stopniowe powiększenie apetytów na dalsze zapotrzebowanie różnych innych zasiłów rządowych; wreszcie, „cukrownie musiałyby istnieć i prosperować na to, by pszczelarzom pasieki od zagłady zachować“.

My, Pomorzanie, chętnie zgodzilibyśmy się na wywody Wielb. Księdza pszczelarza, gdyby Pomorze leżało w tej części naszej ojczyzny, gdzie leży Goraj. Istny to raj pszczeli ta okolica. Lecz u nas na Pomorzu o takich zbiorach, jak je Ksiądz dobrodziej podaje, nawet nam się nie śni. A śmiem twierdzić, że i tu mieszkają pszczelarze umiejętni i prowadzący pasieki znacznie dłużej, niż 25 lat i przez te lata przeważnie tylko w ulach ramowych gospodarowali i rady przy końcu artykułu podane w całej pełni zastosowali, nie wyłączając i podawania cukru w połowie czerwca. Jeśli się w Goraju otrzyma z 19 pni 800 kg. miodu, to przypadnie na jeden pień 42 kg. miodu. Ponieważ conajmniej 3 pnie wyroiły się i miodu nie dały, jak to ma miejsce na Pomorzu, zatem przypadnie na każdy pień miodny 800 : 16 = 50 kg. miodu.

Gdy przed 4 laty w naszą okolicę przyprowadził się leśniczy z pasieką 20-ulową z Małopolski i na zebraniach w towarzystwach opowiadał o podobnych zbiorach, to odpowiedzią był tylko uśmiech niedwuznaczny, po dwu latach przyszedł on do innego przekonania, a w trzecim roku pasiekę sprzedał (w dodatku zaperzoną). Tyle dla oświetlenia stanu rzeczy.

Mimo to istniały lata, w których i jeden pień wydał 50 kg., lecz to zdarzy się u nas raz na 11 lat.

Gdyby zbiory, chociażby tylko w ilościach, podanych przez W. Księdza, od 1916 — 1926 r. w całej Polsce istniały, chętniebyśmy na Pomorzu i w Poznańskiem zgodzili się na to, że wołanie o pomoc cukrową jest karygodne. Niestety, niech służą tu cyfry z ostatnich 3 lat. Rok 1925 był klęskowy i nie dał nic. Rok 1926 dał w mojej, śmiem twierdzieć bardzo dobrze zagospodarowanej pasiece, po silnem poddaniu cukru w jesieni roku 1925 i kwietniu 1926, tylko 20 kg. z pnia, co naogół uważa się u nas jako zbiór bardzo dobry. Rok 1927 dał natomiast z pnia 10 kg. miodu, lecz dnia 15 sierpnia nie miały pszczoły prawie żadnych zapasów na zimę. Waga przez cały sierpień tylko w jednym dniu okazywała 50 gr. przybytku. Ul

9-ramowy, konstrukcji — drzewo i słoma o rozmiarach 40 × 25 cm. wewnęt., z nadstawką o takich samych rozmiarach. Żadna nadstawka w roku 1926 nie była zupełnie napełniona, a w roku 1927 tylko 4 — 5 ramek miodem zasklepionym. Dodaję, że matki były młode i doborowe.

Jak więc tu pogodzić zbiory Wielb. Księdza z naszemi zbiorami. Sądzę, że umiejętna gospodarka pasieczna odgrywa najpoważniejszą rolę w osiągnięciu dobrych dochodów, lecz warunki klimatyczne i florystyczne muszą spowodować napływ miodu. Gdzie klimat i roślinność nie sprzyjają pszczelnictwu w tej mierze, jak na Podolu i Wołyniu lub innych częściach kraju, tam pomoc cukrowa, bądź co bądź, jest konieczna i wołanie o cukier nieakcyzowy uzasadnione. Wątpię, czy ziemia Hrubieszowska wymaga tyle sztucznego nawozu, co nasza, a sprząt z niej jest lepszy. Czemuż to rolnicy, a nie małorolni, otrzymują benzolę i benzynę bezakcyzową, czemuż rolnictwo otrzymuje zasiłki i różne kredyty dość wysokie, jeśli Państwo corocznie jeszcze zboże za granicę wywozi? Nie wiem w tym momencie ile miodu w tym roku wyprodukowano w Polsce, to wiem jednak, że produkcja miodu daleko nie wystarcza na własne potrzeby w kraju.



Część pasieki L. Kozikowskiego, redaktora „Pasieki Pomorskiej", w Brodnicy nad Drwęcą.

Rząd oczywiście nie powinien dawać bezakcyzowy cukier na utrzymanie pasiek przemysłowych i pasiek w okolicach, gdzie miód płynie do uli, ale powinien dać cukier na podniesienie gospodarki pasiecznej w innych stronach i doprowadzenie jej do jaknajwyższego poziomu. Zarazem musi rząd mieć zapewnienie, że dany cukier nie zginie w rękach handlarzy i rzeczywi-

ście służyć będzie tylko do podkarmiania pszczół, a nie wyprodukowywania miodu cukrowego, co ostatnio łatwo stać się może, jeśli po 15-tym czerwca podkarmia się pszczoły cukrem.

Coby naprzykład Wielb. Ksiądz uczynił, jeśli, jak w tym roku u nas na Pomorzu, akacje nie kwitły z powodu mrozów wiosennych, jeśli lipy kwiatu nie rozwinęły, seradela nie miodowała, gryki wogóle niema, kwiaty drzew owocowych opadły z powodu deszczów, łąki do św. Jana były zalane, a w lipcu tylko resztki malin i białej koniczyny dały pożytek dla pszczół? Takim to sposobem tłumaczy się, że tego roku na Kaszubach wcale miodu niema. Prawy brzeg Wisły pomorskiej cokolwiek lepiej wyszedł. Lecz jeśli się owe 20 i 10 kg. podzieli na 3 lata, to wyjdzie z tego zawsze tylko 10 kg. rocznie na pień, a starsi odemnie bartnicy twierdzą, że ta liczba jest o połowę za wysoka, skoro się weźmie pod uwagę brak zapasów na zimę.

Dobrze więc jest nie wołać o cukier bezakcyzowy tam, gdzie miód płynie jak w hrubieszowskim. Lecz prosimy o poradę dla nas Pomorzan; przyczem jeszcze przypominam, że kredyty dla naszych współobywateli niemieckich płyną z zagranicy jeszcze obficiej, niż miód gorajski. I zwyczaj i obyczaj jest w strukturze społecznej, dość potężnym czynnikiem, w szczególności u nas, gdzie jeszcze moment polityczny wchodzi w rachubę. Ludność nasza, pszczelarze nasi, przyzwyczajeni są z dawnych czasów do otrzymywania cukru bezakcyzowego i wołają o niego, nie w celach egoistycznych, ale dla podniesienia racji bytu gospodarki pasiecznej na Pomorzu.

Przypuszczam, że Wielb. Ksiądz uzna słuszność naszych wywodów i przyzna, że w warunkach wyżej podanych pomoc cukrowa jest na miejscu, przyczem z naszej strony wyrażamy pełne uznanie dla Jego gospodarki pasiecznej.

L. Kozikowski,
redaktor „Pasieki Pomorskiej".

O przyszłym Wszechsł. Zjeździe pszczelarzy w Polsce.

P. inżynier K. Jaworski w ostatnim numerze „Psz. P." poruszył słusznie kwestję miejsca, w którem winien się odbyć Wszechsłowiański Zjazd Pszczelarski (por. „Psz. P." № 9, str. 273—274). Już 2 pierwsze argumenty p. inż. Jaworskiego przemawiają stanowczo, nie wymagając dalszej dyskusji, za Poznaniem, jako miejscem Wystawy i Zjazdu Wszechsłowiańskiego Pszczelarzy w r. 1929; dalsze argumenty są już drugorzędnej natury.

Nawiązując do zdania p. inż. Jaworskiego, „że czas już stworzyć Komitet Zjazdu i Wystawy oraz usłyszeć od szerszej publiczności szereg uwag co do przyszłego Zjazdu", chcę skreślić na łamach „Psz. P." kilka uwag, co do tak ważnego zdarzenia, jakiem bezwątpienia będzie w 1929 r. Wszechsłowiański Zjazd Pszczelarzy w Poznaniu.

Przedewszystkiem, uważam, że zdanie p. inż. J., powyżej cytowane, winno się uzupełnić w tym sensie, iż stwierdzić należy, że już najwyższy czas stworzyć „Komitet Zjazdu i Wystawy". Komitet winien być w ciągu najbliższych miesięcy, możliwie do 1 stycznia 1928 r., stworzony i winien rozwinąć systematyczną, ożywioną działalność. Sądzę, że nie potrzebuję motywować, czemu już (!) 1 stycznia 1928 ma być Komitet utworzony; każdy to wobec naznaczonego terminu Wszechsłowiańskiej Wystawy łatwo zrozumie. Praca jest ciężka, a musi być systematycznie przeprowadzona, nie można zwlekać do ostatniej chwili, a potem stanąć wobec poważnych braków organizacyjnych.

Jest to jedna kwestja.

Następną będzie sprawa urządzenia na Wystawie działu, dotyczącego przeszłości, dziejów naszego pszczelnictwa i bartnictwa. Dział ten byłby b. ciekawy, pouczający i przy odpowiedniej organizacji mógłby być bardzo bogato obesłany. Dział mógłby zawie-

rać m. in. (wyliczenie przedmiotów jest tylko przykładowo przytoczone):

1) narzędzia pszczelarzy (i bartników), np. wykurzacze, leziwo i t. p. w rozwoju czasu;

2) ule, kłody bartnicze i t. p. z różnych okresów czasu;

3) statystykę barci, uli i t. p. w ubiegłych stuleciach;

4) literaturę, dotyczącą pszczelnictwa, bartnictwa i t. p. z ubiegłych wieków;

5) specjalny dział, dotyczący prawa, jakiem rządzili się pszczelarze w Polsce, t. z. prawa bartnego czyli obelnego. Na dział ten mogłyby się składać: literatura tego przedmiotu, źródła tego prawa, a więc kodeksy praw bartnych, księgi sądowe bartne i t. p. Niżej podpisany mógłby się tym działem, t. j. dotyczącym prawa bartnego, zająć i odpowiednie eksponaty we właściwym czasie zebrać. Technicznej strony narazie nie poruszamy.

Sądzę, że moje uwagi nie pozostaną odosobnione i że życzenie p. inż. Jaworskiego, co do otwarcia dyskusji na temat Wszechsł. Wystawy, nie pozostanie bez echa.

Jerzy Rundstein.

Dobry środek przeciw rabunkowi pszczół.

Bardzo często pszczelarze narzekają na rabunek pszczół, który najczęściej bywa na wiosnę lub w jesieni.

Otóż przeważnie winien jest temu sam pszczelarz, który trzyma słabe roje, przytem nieoględnie i zadługo nieraz grzebie w ulu, dając zwykle tem początek rabunkowi.

Ja postępuję w ten sposób, że zaglądam do uli z rana lub przed wieczorem, co jest niezbędne na wiosnę i w jesieni w większej pasiece, a tylko w niecierpiącej zwłoki potrzebie — wśród dnia. Czynność spełniam, jak można, najprędzej; po ukończeniu roboty zwężam oczko na przejście paru zaledwie pszczół; w kilka minut później przychodzę do tegoż ula i, o ile widzę, że pszczoły na mostku przed oczkiem mocują się i ścinają z rabusiami, wtedy przynoszę butelkę z „olejkiem zwierzęcym“ i gęsiem piórkiem, umaczanym w tym płynie, gdzieniegdzie dotykam ścian ula w pobliżu oczka, gdzie się pszczoły najwięcej skupiły (pszczoły przedtem spędzam dymem). Skutek bywa natychmiastowy: rabusie odlecą w tej chwili do swych uli, a miejscowe pszczoły wejdą do środka ula, i rabunek zupełnie zostanie opanowany, tylko pracujące pszczoły chodzą, jak zwykle, normalnie w pole i z powrotem.

Olejek ma taki obrzydliwy odór, że rabusi odrazu zniechęci do dalszego napastowania i napewno zaniechają wszelkich ku temu prób. Nafta i terpentyna, przez innych zachwalane, nie działają tak radykalnie. Od czasu, jak wpadłem na pomysł użycia olejku, udało mi się już kilkakrotnie przeszkodzić nawet bardzo rozwiniętemu rabunkowi.

Olejek ten dla pszczół nie jest szkodliwy, byleby niem pszczół nie maczać, co stwierdziłem, stosując go w potrzebie już kilka lat.

Wobec tego polecam olejek zwierzęcy jako dobry środek przeciw rabunkowi. Dostać go można w każdym składzie aptecznym; jest bardzo tani; rolnicy używają go w lecie do nacierania zwierząt, co zapobiega ukąszeniom much i t. p.

B. Kisieliński.

Sprostowanie.

Nawiązując do opisu pobytu mego w pasiece p. W. Bojarczuka pod Hrubieszowem (№ 9 „P. P.“, str. 280), muszę się przyznać, że popełniłem omyłkę tak co do wielkości prowadzonej pasieki, jak i liczby zrobionych i obsadzonych rojów w ulach poziomo-długich, do których to p. W. B.

przeprowadza pszczoły, likwidując ule Dadant'a Blatt'a.

Stało się to z powodu tego, że jakoś w rozmowie nie poruszaliśmy sprawy wielkości pasieki, czyli ilości posiadanych pni, sądziłem przeto na podstawie tego, co widziałem.

Dopiero teraz dowiedziałem się, iż pasieka, w której byłem, jest trzecią pasieką, niedawno założoną i że są jeszcze 2 pasieki w innych miejscach, które stanowią własność rodzinną, ale któremi wyłącznie opiekuje się i prowadzi je p. Wojciech Bojarczuk.

Ogólna liczba rodzinnej pasieki państwa Bojarczuków sięga bez mała 200 pni, w tem uli poziomo-długich jest już zasiedlonych ponad 50 sztuk.

Doświadczenia p. W. Bojarczuka nad ulami Dadant'a Blatt'a i poziomo-długiemi dały tak wielkie różnice, że p. W. B. postanowił zaniechać dalszego prowadzenia gospodarki w ulach Dadant'a Blatt'a. *J. K.*

KORESPONDENCJE.

Pszczelnictwo nad polskiem morzem.

Bawiąc nad morzem, byłem zaciekawiony, czy mogą tam egzystować pasieki. Otóż na całem polskiem wybrzeżu Bałtyku można spotkać takowe mniejsze lub większe. I tak: już w Pucku blisko kolei nad „małem morzem" (Zatoka Pucka), jakiś kolejarz ma kilka uli. Dalej Wielka Wieś, tuż nad „małem" i „wielkiem" morzem doskonale bytują tu pszczoły. Na plebanji w Swarzewie jest kilkanaście uli. Wieś Chłapowo nad otwartem morzem ma 4 pasieki, tamtejszy nauczyciel posiada 14 pni, sołtys 7 i dwóch kaszubów, mają jeden 6, drugi 3. Wszystko wyłącznie kószki wielkopolskie z nadstawkami lub bez.

Z rozmów z posiadaczami owych uli dowiedziałem się, że pszczoły tu doskonale wytrzymują nadmorski klimat, silne wiatry, obecność wielkich wód. Przytem miałem zabawne qui pro quo: jeden z moich rozmówców, młody kaszub, na zapytanie, czy nie toną w wodzie, odpowiedział śpiewnie: „Ni, dieńki Bogu, w tym roku nie potonęla żadna; tak rok (w zeszłym roku) potonęla tilka jedna". (Miał na myśli kuracjuszkę, pewną młodą nauczycielkę z Łodzi, która nazajutrz po przyjeździe utonęła w morzu).

I rzeczywiście, pszczoły naogół mało toną w morzu. Zdarzy się, że zwabiona lśniącym, wilgotnym piaskiem i spragniona, usiądzie, by się napić, zostanie zalana falą, lub silny wiatr z lądu zagna biedaczkę nad wodę. Przez cały miesiąc obserwacji, zauważyłem tylko pięć pszczół utopionych i te mi się udało uratować. Natomiast dużo tonie trutni.

Niezbyt bogata w pożytek okolica: dziko rosnący przelot, oset, biała koniczyna, seradela siewna), daje jednak 6 — 12 funtów (niem.) miodu z ula. Zimę znoszą dobrze; w roku 1926 w Chłapowie nie spadł ani jeden rój. Chciałem zrobić kilka zdjęć z pasiek tamtejszych, lecz pomimo wielokrotnych mych prób, nie udało mi się, pogoda niedopisywała.

Z. Otoliński.

Zestawienie sprawozdań Pszczelniczych Stacyj obserwacyjnych N. Z. T. P. za miesiąc sierpień 1927 rok.

NAZWISKO OBSERWATORA I MIEJSCOWOŚĆ	System ula	OBSERWOWANY: wynik w dekadach miesięcznych 1	2	3	ogólnie za miesiąc przyb.	ubyło	Najlepszy dzień data	ile gram.	Temperatura w dekadach mies. w st. Cels. najniż. i najw. 1	2	3	Lot pszczół silny	średni	słaby	żaden	STAN POGODY dni pog. stałe	zmien.	zachmurz.	deszcz sil.	dżdżysto	śnieg	grad	Burza	WIATR silny	średni	słaby	cicho	Jakie rośliny przeważn. kwitną
St. Brzósko — Łomianki, p. Warsz.	WN	— 900	— 300	+ 3.600	4.400	2.000	24	0.800	+13 +32	+10 +17	+10 +26	10	16	5	—	20	11	4	7	—	—	—	—	2	10	16	3	
Kaz. Bajorek—Warszawa	WN	— 200	— 600	— 500	800	2.100	16	0.200	+17 +26	+14 +21	+13 +22	—	1	25	5	20	11	7	4	—	—	—	1	—	6	16	8	
B. Fugowski—futor Warszawka obok Wiśniowca	„	— 1.600	— 0.200	— 0.500	0.050	2.350	18	0.050	+11 +26	+11 +27	+10 +27	2	10	15	4	21	10	4	6	—	—	—	-	2	4	15	10	
Jul. Piwowarski — Miechów [2])	„	+ 1.400	+ 1.600	—300	5.200	2.500	2	0.800	+15 +27	+13 +26	+12 +27	9	11	8	3	16	15	12	3	—	—	—	—	2	11	12	6	
Maks. Borkowski — Szymanówka, p. Opat. [1])																												
Olszewski — Nałęczów [1])																												
Wł. Konopka—Zawichost, p. Sandomierski [2]) .	„																											
Wiewiorowski — Częstochowa [1])																												

[1]) Sprawozdania nie nadeszły.

[2]) Zamiast p. Bujaka.

Z ZRZESZEŃ I TOWARZYSTW.

Zjazd Pszczelarzy w Rudniku nad Sanem.

Okręgowe Towarzystwo Pszczelarskie w Rudniku n/S., z okazji 10-letniej rocznicy założenia Towarzystwa, zaprasza wszystkich, Pszczelarzy, miłośników pszczół i przyjaciół przyrody na *Zjazd Pszczelarzy,* który odbędzie się we czwartek dnia 20 października 1927 r., o godzinie 9 rano, w sali Towarzystwa przy ulicy Stróżańskiej w Rudniku n/S., z następującym porządkiem dziennym:

1) Otwarcie zjazdu i powitanie dokona prezes towarzystwa;

2) o zadaniu organizacji pszczelarskiej w Polsce — wygłosi redaktor „Bartnika Postępowego" p. Leonard Weber;

3) o znaczeniu pasieki przy szkole dla celów naukowych i propagandowych ogólnych i rolniczych — wygłosi inspektor szkół p. A. L. Pyż;

4) wyrób win i miodów pitnych zademonstruje inżynier rolniczy L. S.;

5) wolne wnioski i dyskusja;

6) zwiedzenie pasieki i stacji obserwacyjno-doświadczalnej p. inż. Pawłowskiego oraz jego zbiorów do Muzeum Pszczelniczego, a wszczególności cennych pamiątek po sławnym Dzierżonie;

7) po przerwie obiadowej — zwiedzenie pasieki ks. J. Wacławskiego oraz największej na kuli ziemskiej fabryki wyrobów koszykarskich;

8) zamknięcie zjazdu i wspólna wycieczka w okolice Rudnika.

O powyższym zjeździe prosimy uprzejmie zawiadomić swoich przyjaciół i znajomych.

Za Wydział Towarzystwa:

Inż. Leopold Pawłowski,
prezes.

Ks. Jan Wacławski,
sekretarz.

KĄCIK DLA POCZĄTKUJĄCYCH.

Przypomnienie na listopad.

Wszelka praca w pasiece zakończona. Pszczoły skupiły się w kłąb, potrzebują zupełnego spokoju, bez nagłej więc potrzeby uli nie otwierać i żadnych czynności nie przeprowadzać. W razie dłuższych deszczów, a w skutek tego rozmięknięcia gruntu, zdarzyć się może, że niektóre ule mogą się pochylić i zagrażać przewróceniem, to też trzeba temu zapobiedz, podłożywszy pod nóżki cegiełki lub deszczułki; gdybyśmy zauważyli w ulu jakąś szparę, to należy ją zatkać mchem lub zasmarować gliną, pozostawiając reperację do wiosny; szpary w daszku, jeżeli ten jest suchy, zasmarować (nawet zalać) rozgrzanym kitem pszczelim lub kitem okiennym, ale w tym wypadku, po zasmarowaniu, pokryć farbą lub pokostem, daszki zaś, o ile są mokre, nakryć papą lub słomą.

Jeżeli mamy na zimę przenosić pnie do stebnika lub innego pomieszczenia, to winniśmy odbyć tę czynność w czasie pierwszych przymrozków, po kilku dniach pogodnych, aby ule były suche. W każdym pniu, który zabieramy do stebnika, zakrywamy wyloty, następnie usuwamy maty lub rozluźniamy o tyle, żeby one straciły swoje przeznaczenie, i ostrożnie przenosimy pień do stebnika; po przeniesieniu kilku pni, czyli po kilku chwilach spokoju, możemy w już ustawionych ulach poodkrywać wyloty zupełnie, postępując w ten sposób aż

do zakończenia pracy. Stebnik lub inne pomieszczenie, w którem mają pszczoły zimować, winno mieć wietrzniki, aby w razie potrzeby można było obniżyć temperaturę, która nie powinna przekraczać + 5 R., a także powinno być tam zupełnie ciemno.

Wszystkie te czynności tak na toczku, jak i w stebniku należy uskutecznić z zachowaniem największej ostrożności, aby jaknajmniej niepokoić pszczoły.

Jeżeli nie doprowadziliśmy wszystkich ramek z budową do należytego porządku, to winniśmy uczynić to jaknajprędzej, ponieważ może się zagnieździć motylica, tembardziej, jeżeli ramki zapasowe trzymamy w temperaturze pokojowej i przystawione szczelnie jedna do drugiej. Ramki zapasowe z miodem jeżeli chcemy przechować do wiosny, to należy trzymać je w pokoju, w niezbyt ciepłem, ale suchem miejscu.

Uporządkować wszystkie narzędzia, puste ule ulokować tak, żeby nie mokły na deszczu i śniegu. Porobić zapiski w notatniku dla pamięci i świadomości, co zrobione i co jeszcze pozostało do zrobienia. Przetapiać wosk, budować ule, reperować stare i t. p., czyli powoli szykować się do następnego sezonu.

J. K.

Z OBCYCH CZASOPISM.

„Pczelar".

Lipiec—sierpień, 1926.

W małym urywku p. t. „Nasi pszczelarze" poświęcono kilka słów wybitnemu pszczelarzowi, nazwiskiem Milan Gligorjewicz, który posiada obecnie blisko 100 uli, w znacznej bardzo części systemu Dadant'a-Blatt'a, i z nich ma w wielkiej ilości tak miód, jak i wosk i to tak dalece, że dochód z tego o wiele przenosi jego pobory, jakie ma z pracy swej nauczycielskiej.

U nas też niejeden chyba nauczyciel mógłby się czemś podobnem pochwalić, a także i niejeden z duchowieństwa; szkoda tylko, że młodszemu i biedniejszemu duchowieństwu „niższemu" władza tego rodzaju zajęcie, niby odwodzące od służby Bożej, ma za złe.

W tymże samym, podwójnym, numerze czytamy również i o przygotowaniu pni na główny pożytek, co jest zresztą skądinąd mniej lub więcej wiadomem. Tylko pień dobry i silny może pożytek wykorzystać i dać zysk właścicielowi, słaby natomiast może sobie tylko uzbierać zapasy na zimowlę, ale dochodu już nie da, nędzak zaś i tego nie potrafi dokazać. Dobry pasiecznik powinien znać chwilę pojawienia się głównego pożytku, ażeby się można było do niej przysposobić; chodzi tu o to, żeby na ten czas wyprodukować w ulu jaknajwiększą siłę, co się osiąga przez to, że nie dopuszcza się do rójki. Roje i wyrojone pnie pracują przeważnie tylko dla siebie, a nie dla pszczelarza. Rójka tylko wtedy jest przed głównym pożytkiem dopuszczalna, jeśli między temi dwoma zdarzeniami dosyć jeszcze jest czasu, żeby rozwój pnia tymczasem mógł należycie naprzód postąpić. Naprzykład, jeśli główny pożytek wypadnie na maj lub czerwiec, wówczas rójka jest bezwzględnie wykluczona i musi się ją koniecznie przenieść na koniec pożytku.

Jeżeli przed nastaniem wspomnianego pożytku mogą sobie pszczoły dostateczną ilość pożywienia nazbierać, to wówczas siła w pniu pięknie się rozwinie na termin, o którym była mowa; kiedy zaś pszczoły nie będą mogły zebrać sobie odpowiednich do normalnego rozwoju czerwiu zapasów, względnie gdy pożytek ustanie, to wtedy musi się je sztucznie podkarmiać (w małych dawkach co drugi lub trzeci dzień), gdyż w przeciwnym razie będziemy mieli w pasiece na czas głównego pożytku pszczoły słabe lub nędzaki, które się nam nie opłacą.

Od powyższego sztucznego podkarmiania na siłę trzeba odróżnić podkarmianie głodnych odrazu wielkiemi porcjami, które chce się albo utrzymać przy życiu, albo też zapewnić im dostateczny zapas na zimę.

Spekulatywne podkarmianie tylko wtedy ma zastosowanie, kiedy pszczoły w przyrodzie nie znajdują w odpowiedniej ilości pożywienia, któreby pozwalało matce należycie czerwić i gniazdo rozszerzać; wystrzegać się jednak przytem należy, żeby, tak pomagając pszczołom, nie wyzywało się u nich skłonności do rójki, i w tym celu najlepiej będzie, jeśli zacznie się tę czynność przynajmniej na 5 tygodni przed nastaniem głównego pożytku, to zn. aż od rozpoczęcia podkarmiania do rozwinięcia się z jajka pszczoły roboczej, zdol-

nej do pracy w polu. Zanim się zacznie podkarmiać, trzeba wpierw pnie całkiem słabe złączyć, zaś w średnich pniach trzeba uważać, żeby nie wywoływać u pszczół popędu do rójki, a silnych pszczół wcale nie należy podkarmiać sztucznie (w razie potrzeby należy im dać odrazu większą ilość pokarmu). Doświadczeni pszczelarze główną uwagę zwracają na to, żeby mieć silne w muchę lotną pszczoły, a nie chodzi im o ilość uli w pasiece. Autorem tego artykułu jest proboszcz K. Seperowac.

Listopad, 1926.

Svet. Dżordżewicz podaje tu wyjątki z ankiety, rozpisanej przez „La Gazette Apicole", której tematem jest pytanie: jakie udoskonalenia i wynalazki chciałbym widzieć w swej pasiece? Próbkę streszczenia materjału nagromadzonego podano już swego czasu w „B. P.". Autor cytuje tu takich autorów, jak S. Straham (z Nebraski w Kanadzie?), K. Dadant, Gillet-Croix, Vincens, Brünnich, Perret-Maisonneuve i R. Gantier. Poglądy w tym względzie większości wspomnianych pszczelarzy może czytelnik znaleźć w „B. P." (marzec, 1926 r.).

Grudzień, 1926.

Na pierwszej stronicy widzi się fotografję wielkiego ula, mogącego pod jednym dachem pomieścić 3 pszczele rodziny (niby trzy odłamy jednego narodu pod jednem berłem: serbowie, chorwaci i słoweńcy). Sporządziło go towarzystwo pszczelarskie „Szumadija" w Kragujewaczu i dało, jako podarunek, kilkuletniemu następcy tronu, Piotrowi, protektorowi serbskich związków pszczelarskich. Kunsztowna ta robota kosztowała ponad 20 tysięcy dynarów, a z zewnętrznego wyglądu podobna jest do jednego zakładu na Opleńcu, własności króla Piotra Oswobodziciela.

— Wielu nawet postępowych pszczelarzy dawniej uważało i dziś jeszcze uważa wybijanie matek przed głównym pożytkiem za wskazane, jeśli się chce otrzymać więcej miodu. Uzasadniano to tem, że pszczoły są potrzebne tylko na czas głównego pożytku, a nie po nim, a zresztą miało się w tym wypadku plastry jedynie z miodem, co było już wielkiem udogodnieniem; co więcej — zaoszczędza się zapasy, któreby wyszły na wykarmienie prawie niepotrzebnego pokolenia po głównych zbiorach, a także większa ilość robotnic, zwolniona w ten sposób od pracy w domu, może wylecieć na paszę. Jednakowoż przy tem wszystkiem jest i to prawdą, że pnie w ten sposób traktowane tracą bardzo na sile i często wychodzą z zimowli na wiosnę jako całkiem słabe. Jasnem i zrozumiałem okaże się to, jeśli zważymy, że od chwili zabicia matki starej do wyprodukowania młodej i do rozpoczęcia pracy w polu tych robotnic, które od tej ostatniej pochodzą, upływa około 8 tygodni, a więc czas bardzo długi, podczas którego siła w ulu bardzo słabnie; należy tu także i to wciągnąć w rachunek, że wiele jeszcze matek ginie w czasie weselnych wylotów—co wszystko daje pszczelarzowi dużo kłopotu i przyprawia go o niejedną stratę. Nie można więc powyższej metody pochwalać, ani jej polecać Racjonalną metodą postępowej gospodarki będzie więc nie wybijanie matek na czas głównego pożytku, ale ich ograniczanie, zwłaszcza w złym roku (takim był w Serbji rok 1925). Ci zaś pszczelarze, którzy nie chcą się wyzbyć tego sposobu gospodarki (podobnie praktykują niektórzy pszczelarze na Podolu), dobrze zrobią, jeśli wpierw postarają się o zapasowe matki.

Ks. W. Kranowski.

Przegląd polskich czasopism pszczelniczych.

„Bartnik Wielkopolski" № 8 — 9, za sierpień i wrzesień, str. 16 + 4 okładki.

„Pasieka w sierpnin i wrześniu" w kószkach podaje p. Liczbański, w ramowych — p. Widera. „O krystalizacji miodu"—p. Banek daje treściwie dosyć ciekawe spostrzeżenia, co wpływa na wcześniejsze czy późniejsze osiadanie miodu i wielkość krupek.

„Zimowanie pszczół w ziemi" propaguje p. W. Rakoczy, co szczególnie godnem jest polecenie w roku klęskowym, gdy pszczoły trzeba zimować na małych zapasach miodu.

„Czerwona koniczyna — rośliną miododajną" (dokończenie). P. Józef Sroka donosi, iż pszczoły jego, wbrew powszechnemu twierdzeniu, zbierają nektar z czerwonej koniczyny, zasiewanej w jego okolicy na dużych przestrzeniach. Tą sprawą powinny się zająć Rolnicze Stacje Doświadczalne w rejonach obsiewanych czerwoną koniczyną. „Gdzie i jak ustawiać ule" — p. A. Urbański zaczyna zapewne dłuższy artykuł, tej ważnej sprawie poświęcony.

Sprawozdanie ze stacyj obserwacyjnych, komunikaty Zarządu W. Z. T. P., protokuł Rady Delegatów N. Z. T. P., pytania i odpowiedzi, wspomnienia pośmiertne, z życia Towarzystw kończy ten powakacyjny zeszyt.

„Bartnik Postępowy", № 8—9 za sierpień i wrzesień, str. 32 z okładką. Na wstępie „Otwarcie I Targów Miodowych na Targach Wschodnich we Lwowie". „Wrażenia z Kongresu w Pradze" kończy p. Fusek, czyniąc przytem różne zarzuty naszym central-

nym władzom pszczelniczym, np. iż dopuściły do nazwania ulem polskim ul dostępny z boku, że każdy przybył na Zjazd na swoją rękę. A czyż my postępowaliśmy kiedy inaczej? Centrala pszczelnicza jest poto, żeby było kogo zwalczać i w razie potrzeby winy zwalać. Ale mamy nadzieję, że to zmieni się na lepsze, gdy przeprowadzimy reorganizację Związku.

„Czy kształt ramki wywiera wpływ na miodność pnia“. P. S. Bergman porównywa ramkę Dadant'a Blatt'a z ramką Ciesielskiego. „Produkcję miodu szytego“ opisuje p. Z. Hlebowicz ze Stanów Zjednoczonych.

„System podwójnego przewieszania ramek w leżakach Związkowych“ podaje p. J. Bogucki. Drugi rok robię z tem próby, dotąd, niestety, z ujemnym skutkiem.

Z pasieki doświadczalnej w Zagrobeli daje sprawozdanie p. J. Watzka, kierownik tejże stacji. Dowiadujemy się, iż pasieka doświadczalna liczy obecnie 92 pnie, przeciętnie dał pień po dwadzieścia klgr. miodu, matek wyhodowano 100, z czego wysłano 80 sztuk, reszta została zużyta we własnej pasiece. Regulamin oddziałów Związku pszczelniczego we Lwowie. Korespondencje. Roboty w pasiece podane z Lubienieckiego.

„Warunki miododajności roślin“ omawia p. inż. Jankowski. Przegląd czasopism pszczelniczych kończy ten podwójny, aczkolwiek zwykłej objętosci, zeszyt.

NOWE KSIĄŻKI.

„Praktyczne pszczelnictwo“. Poniżej podana ocena była zamieszczona w № 38 z b. r. „Poradnika Gospodarskiego“ w Poznaniu.

St. Brzósko. **„Praktyczne pszczelnictwo“**, str. 178, rok 1927. Wydanie VI przerobione i powiększone, z 71 rycinami. Nakład Ksiegarni Rolniczej. Cena 4 zł.

Książka ta, która ukazała się już w szóstem wydaniu, jest prawie jedynym w polskiej literaturze podręcznikiem pszczelnictwa, ujmującym ten przedmiot praktycznie, a jednocześnie tak wszechstronnie, że powinien być nieodłącznym towarzyszem każdego pszczelarza bez względu na okolicę, w której zamieszkuje.

W obecnem wydaniu widzimy wiele cennych uzupełnień, co wskazuje, że autor nietylko opiera się na własnej, wieloletniej praktyce, ale śledzi postępy nauki z zakresu pszczelnictwa u nas i zagranicą.

Bardzo charakterystyczną zmianą na lepsze jest uporządkowanie materjału według pewnego systemu. Aczkolwiek dają się tu zauważyć jeszcze pewne braki, tem niemniej obecny układ znacznie ułatwia orjentowanie się w całości przedmiotu, dzięki czemu „Praktyczne pszczelnictwo“ staje się doskonałym podręcznikiem dla szkół, czego nie można było powiedzieć o poprzednich wydaniach.

Książka jest do nabycia w Księgarni Rolniczej „Poradnika Gospodarskiego“, Poznań, Sew. Mielżyńskiego 24.

„Pszczelarstwo Nowoczesne“, cz. I, str. 176 z 24 rysunkami. Układ książki kalendarzowy, t. j. zajęcia w pasiece podane oddzielnie na każdy miesiąc.

Tak długo oczekiwana praca — owoc długoletnich doświadczeń i obserwacji czcigodnego naszego współpracownika, została oddana do użytku szerokiego ogółu pszczelarzy polskich. Przystępna cena (2 zł. 40 gr.) umożliwi wszystkim, chcącym korzystać z rad ks. kanonika Margońskiego, w zaopatrzenie się w to dziełko. Szczegółowszą ocenę podamy w następnym zeszycie, tymczasem życzymy temu dziełku jaknajwiększego powodzenia, jak na to ze wszechmiar zasługuje. *St. B.*

Sezon pasieczny już się skończył, wieczory dłuższe, trzeba przejrzeć zapiski pasieczne, obliczyć, co pasieka dała, z których roślin były zbiory, zebrać wszystkie inne spostrzeżenia, dowiedzieć się, jak tam u bliższych i dalszych sąsiadów było ze zbiorami — wszystko to spisać i przesłać do Redakcji „Pszczelnictwa Polskiego“. Będziemy niepomiernie wdzięczni za takie korespondencje, choćby i nie literackim językiem pisane, zadaniem przecież Redakcji jest odpowiednio je przerobić. Wiemy z licznych listów, do Redakcji pisanych, iż wiadomości, co się dzieje w innych pasiekach, bardzo ciekawią czytelników „Pszczel. Pol.“. Prosimy przeto o jaknajwięcej korespondencji. Niech z najdalszych nawet zakątków Polski nie zabraknie wieści pasiecznych.

Wydawca za Naczelny Związek Tow. Pszczelniczych i Redaktor odpowiedzialny **St. Brzósko.**

Zakłady Graficzne Straszewiczów — Warszawa, Leszno 112.